CARE AND USE MANUAL

For Thermador Professional® PRO-HARMONY™
Dual Fuel Ranges

Models
DP304
DP36

Thermador® | An American Icon™

A Special Message to our Customers

Thank you for selecting the Thermador Professional® Range. We recommend that you take time to read this entire booklet before using your new appliance for the first time.

The booklet contains suggestions we believe will be helpful as well as directions for using all the features of this range. Keep it in a handy place, as it has the answers to questions that may occur when you start to cook.

Let us know if we can help you. When you write, please include the model and serial number of your range.

Sincerely,

Thermador Consumer Scientists

⚠ WARNING:

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

— **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

— Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas suppler.

⚠ AVERTISSEMENT

L'information fournie dans le présent manuel doit être rigoureusement suivie, sous risque d'incendie ou d'explosion susceptible d'entraîner des dommages, des blessures ou la mort.

— N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres produits inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.

— **SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ**

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
- N'utilisez pas les téléphones du bâtiment.
- Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
- Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, appelez les pompiers.

— L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la compagnie de gaz.

Contents

Introduction 1– 2

Gas Type Verification 1

Section One: General Safety Instructions

Safety Precautions ..... 3 – 6

Section Two: Before You Begin

Before Using Your Range for the First Time 7

Section Three: Description

Model & Parts Identification – DP366 8
Model & Parts Identification – DP304 9
Guide to Knob Identification and Location 10

Section Four: Using the Cooktop

Using the Cooktop ..... 11 – 12
Flame Setting Guidelines 13
Proper Cookware ..... 14 – 15
Surface Burner Cooking Recommendations ..... 16 – 17
Using the Gas Grill . ..... 18 – 20
Grill Cooking Recommendations 20
About the Electric Griddle 21
Griddle Cooking Recommendations 21

Section Five: Using the Oven

Bake 22
Convection 23
Convection Bake 24
Setting Bake/Convection Bake 25
Other Uses of Bake 26
Baking Recommendations 27
Broil/Convection Broil 28
Setting Broil and Convection Broil 29
Broiling and Roasting Recommendations 30

Section Six: Care and Maintenance

Self-Cleaning the Oven ..... 31 – 32
Range Cleaning Recommendations ..... 33 – 37
Do-It-Yourself Maintenance 38

Section Seven: Before Calling For Service

Before Calling For Service. 39
Data Rating Plate 39
Warranty 40

INTRODUCTION

The Thermador Professional® Ranges are free-standing units available in a number of configurations. All models feature a gas cooking surface with a professional size, electric convection, self-cleaning oven with convection broil capability.

GAS TYPE VERIFICATION

Verify the type of gas supplied to the location. Ensure that the appliance is connected to the type of gas for which it is certified. All models are certified for use with natural gas. Field conversion of the appliance for use with propane gas supply will require a conversion kit. Make certain your range and gas type are the same. Refer to the product rating label which can be located as indicated on Page 39.

⚠ CAUTION:

When connecting the unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high-pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the range. **The maximum gas pressure to this appliance must not exceed 14.0 inches water column (34.9 mb) from the propane gas tank to the pressure regulator.**

IMPORTANT

All ranges must be installed with a backguard. The DP304 comes with a low back. For all other models, one of three available backguards must be ordered separately and installed at the back of the range. The three backguard choices include a Low Back, High Back Shelf, or Island Trim. Before using the range, insure that it is equipped with a proper backguard. DO NOT attempt to use a backguard that is not designed to fit your particular model range. Refer to the Installation Instructions accompanying this appliance for more information.

⚠ WARNING:

To avoid possible burn or fire hazard, a backguard designed specifically for this range must be installed whenever the range is used.

Introduction

This manual contains important Care and Use information for all Thermador Professional® Ranges. When using this manual, it is critical that you know the model number of your range, as some information will be unique to each range. The model number may be found on the rating plate located on the range as identified on Page 39 of this manual. The charts on the following pages summarize the various range models and identify the features of each range.

Thermador Ranges, featuring a Gas Cooking Surface with Self-Cleaning Electric Convection Oven, and Electric Convection Broiler.

Dual Fuel DP304 ..... Dual Fuel, 30" wide Range with Four Gas Cooktop Burners and self-cleaning Electric Oven

Dual Fuel DP364GE ..... Dual Fuel, 36" wide Range with Four Gas Cooktop Burners, Electric Griddle and self-cleaning Electric Oven

Dual Fuel DP364GL ..... Dual Fuel, 36" wide Range with Four Gas Cooktop Burners, Gas Grill and self-cleaning Electric Oven

Dual Fuel DP366 ..... Dual Fuel, 36" wide Range with Six Gas Cooktop Burners and self-cleaning Electric Oven

NOTE: Model numbers for ranges used in Canada end in "CC", for example, DP366CC.

⚠ Safety Precautions

GAS AND ELECTRICAL REQUIREMENTS AND GROUNDING INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY

Dual-Fuel Models:
DP304
120/240 volts, 60 Hz.,
35 Amp electrical circuit required for each line.

Dual-Fuel Models:
DP364GE, DP364GL,
DP366
120/240 volts, 60 Hz.,
35 Amp electrical circuit required for each line.

⚠ CAUTION

FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE CONNECTED TO A PROPERLY GROUNDED AND POLARIZED ELECTRICAL POWER SUPPLY.

⚠ CAUTION

Accessible parts may become hot when the grill is in use. Young children must be kept away.

See Installation Instructions for electrical requirements and grounding instructions.

It is the personal responsibility and obligation of you, the user, to have this appliance connected to the electrical power supply in accordance with the National Electrical Code and/or applicable local codes and ordinances by a qualified electrician.

⚠ CAUTION - ALL MODELS

IN CASE OF AN ELECTRICAL FAILURE

If for any reason a gas control knob is turned ON and there is no electrical power to operate the electronic igniters on the range's cooktop burners, turn OFF the gas control knob and wait 5 minutes for the gas to dissipate before lighting the burner manually.

To light the burners manually, carefully hold a lighted match to the burner ports and turn the gas control knob to ϟ. During a power failure, you can use the standard cooktop burners, but each must be lit with a match.

DO NOT attempt to light the two left burners manually. These burners are equipped with the ExtraLow® feature and cannot be lit manually.

⚠ WARNING

ALWAYS DISCONNECT THE ELECTRICAL PLUG FROM THE WALL RECEPTACLE BEFORE SERVICING THIS UNIT.

It is recommended that a dedicated circuit servicing this appliance be provided.

The use of gas cooking appliances results in the production of heat and moisture.

TESTED IN ACCORDANCE WITH:

- ANSI Z21.1 for Household Gas Appliances
- UL858 for Household Electric Ranges
- CAN/CSA-22.2 No. 61-M89 for Household Cooking Ranges
- CAN/CGA 1.1-M81 Domestic Gas Ranges

Check your local building codes for the proper method of installation. In the absence of local codes, this unit should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code No. Z223.1 current issue and the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 current issue or the Can - B149 Installation Codes for Gas Burning Appliances and C22.1 Canadian Electrical Code Part 1.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ Safety Practices to Avoid Personal Injury

When properly cared for, your new Thermador Professional® Range has been designed to be a safe, reliable appliance. However, use extreme care when using this restaurant caliber range as this type of appliance provides intense heat. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including the following:

Read this Care and Use Manual carefully before using your new range to reduce the risk of fire, electrical shock, or injury to persons.

Insure proper installation and servicing. Follow the installation instructions provided with this product. Have the range installed and electrically grounded by a qualified technician.

Have the installer show you where the gas supply shut-off valve is located so that you know how and where to turn off the gas to the range.

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. If children are allowed to use the appliance, they must be closely supervised.

CAUTION: Do not store items of interest to children above or at the back of the range. If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.

When children become old enough to operate the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Never use any part of the range or oven for storage. Flammable materials can catch fire and plastic items may melt or ignite.

Do not hang articles from any part of the appliance or place anything against the oven. Some fabrics are quite flammable and may catch on fire.

If the range is near a window, be certain the curtains do not blow over or near the range burners; they could catch on fire.

DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES. Turn appliance off and smother fire with baking soda or use a dry chemical or foam-type extinguisher.

Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with or too close to any infrared burner, top burner or burner grate until it has cooled. Fabric may ignite and result in personal injury.

Use only dry potholders: moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth in place of potholders. Do not let potholders touch hot elements, hot burners, or burner grates.

For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.

Do not use aluminum foil to line any part of the oven or range. Use of a foil liner could result in a shock or fire hazard, or the obstruction of the flow of combustion and ventilation air. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will upset the cooking performance and can damage the finish of the oven or the range.

⚠ WARNING
RANGE TIPPING HAZARD

- **All ranges can tip and injury can result. To prevent accidental tipping of the range, attach it to the floor, wall or cabinet by installing the Anti-Tip Device supplied.**
- **A risk of tip-over may exist if the appliance is not installed in accordance with these instructions.**
- **If the range is pulled away from the wall for cleaning, service or any other reason, ensure that the Anti-Tip Device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall. In the event of abnormal usage (such as a person standing, sitting, or leaning on an open door), failure to take this precaution can result in tipping of the range. Personal injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.**

⚠ Safety Precautions

WARNING: The appliance is for cooking. Based on safety considerations, never use the oven or cooktop to warm or heat a room. Also, such use can damage the cooktop or oven parts.

When using the cooktop: **DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREA.** Areas adjacent to the burners may become hot enough to cause burns.

Never leave the range unattended when using high flame settings. Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite. More importantly, if the burner flames are smothered, unburned gas will escape into the room. See Inside Front Cover regarding gas leaks.

Only certain types of glass, heat-proof glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooking on the range burners. This type of utensil may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings according to the utensil manufacturer's directions.

Do not heat unopened food containers; a buildup of pressure may cause the container to burst.

During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan. Proper relationship of cookware to burner flame reduces safety risks.

Avoid using high flame setting with a pan larger than the grate or with one that spans more than one burner, such as a griddle, for prolonged periods of time. This can result in poor combustion that generates harmful by-products.

Use caution to insure that drafts like those from forced air vents or fans do not blow flammable material toward the flames or push the flames so that they extend beyond the edges of the pot.

Always use utensils that have flat bottoms large enough to cover the burner. The use of undersized utensils could expose a portion of the flame and may result in ignition of clothing.

Do not use flammable cleaners to clean the range.

To minimize the risk of burns, ignition of flammable materials and unintentional spillage, position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, cooking areas, or the edge of the range's cooktop.

Hold the handle of the pan to prevent movement of the utensil when stirring or turning food.

DO NOT use pots or pans on the grill section.

Do not use the grill for cooking excessively fatty meats or products which promote flare-ups.

The optional **cutting board accessory must be removed** before operating the griddle beneath or burners adjacent to it.

GREASE IS FLAMMABLE. Let hot grease cool before attempting to handle it. Avoid letting grease deposits collect. Clean after each use.

For proper lighting and performance of the burners, **keep the igniter ports clean.** It is necessary to clean these when there is a boil over or when the burner does not light even though the electronic igniters click. See Page 33.

⚠ WARNING

After a spill or boil over, turn off the burner and clean around the burner and burner ports. After cleaning, check for proper operation.

Clean the range with caution. Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the range while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow directions provided by the cleaner manufacturer.

Be sure all cooktop controls are turned off and the cooktop is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the cooktop. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.

When using the oven: **DO NOT TOUCH THE BROILER ELEMENT, THE INTERIOR SURFACES OF THE OVEN OR THE EXTERIOR AREA IMMEDIATELY SURROUNDING THE DOOR.** Interior oven surfaces become hot enough to cause burns. The heat deflector, which deflects heat away from the cooktop and the trim on the top and sides of the oven door, will also be hot when the oven is in use.

Place oven racks in desired position while oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the potholders contact the broiler element.

Use care when opening the oven door; let hot air or steam escape before removing or replacing foods.

Safety Precautions

Do not clean, rub, damage, move or remove the door gasket. It is essential for a good seal during baking. If the gasket becomes worn or excessively soiled with food particles, replace gasket to assure a tight seal.

Protect the self-cleaning feature. Clean only those parts indicated in this booklet. Do not use commercial oven cleaners or oven liner protective coatings of any kind in or around the self-cleaning oven.

DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air.

For safety reasons and to avoid equipment damage, never sit, stand, or lean on the oven door.

Service should only be done by authorized technicans. Technicians must disconnect the power supply before servicing this unit.

Listen to be sure the cooling blower runs whenever the oven controls are set in broil or bake modes. If the fan does not operate, do not use the oven. Call an authorized service center for service.

Clean the ventilator hood and filters above the range frequently so grease from cooking vapors does not accumulate on them.

• In case of fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the range's cooktop, follow hood manufacturer's instructions.

WARNING:
To avoid possible burn or fire hazard, a backguard designed specifically for this range must be installed whenever the range is used.

BEFORE USING YOUR RANGE FOR THE FIRST TIME, CHECK THAT YOU HAVE THESE ITEMS:

DESCRIPTION	DP304	DP364GE	DP364GL	DP366
Oven Racks	3	3	3	3
Two-Piece Broil Pan	1	1	1	1
Star Burner Caps	4	4	4	6
Center Grate	1			
Burner Grates	2	2	2	3
Control Knobs	5	6	6	7
Coated Titanium Grill			1	
Coated Titanium Griddle		1		
Product Registration Card	1	1	1	1
Backguard	1	*	*	*
Installation Instructions	1	1	1	1
Care and Use Manual	1	1	1	1

California Proposition 65

Warning: The California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate small amounts of Carbon Monoxide.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles.

California lists formaldehyde as a potential cause of cancer. Carbon Monoxide is a potential cause of reproductive toxicity.

Exposure to these substances can be minimized by:

1. Providing good ventilation when cooking with gas.

2. Providing good ventilation during and immediately after self cleaning the oven.

3. Operating the unit according to the instructions in this manual.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals while heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

*Backguard must be ordered and shipped separately. It is not included with the range shipment.

Before Using Your Range for the First Time

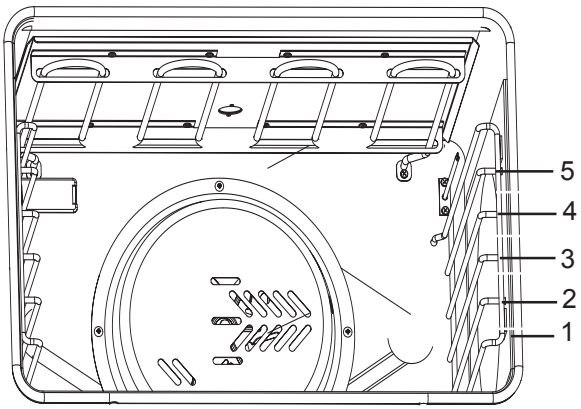
Remove all packaging materials and temporary labels from oven and cooktop.

1. Check that you have the items listed on Page 6.
2. **Record the Model and Serial number on Page 39. See "Data Rating Plate."** These may be used for any future contacts with your servicer or the factory. Enter this information on the Product Registration Card included with this product then mail it to the indicated address.
3. **Optional Accessories.** Grill Plate, Black Knob Kit, Chopping Board, Griddle Cover, Wok Support Ring and other accessories are available from your Thermador Dealer. Contact the Thermador Parts Department toll-free at 800/735-4327 for more information.
4. **Position the racks correctly in the oven.** The correct rack position depends on the recipe and the cooking mode. The rack positions are numbered from the bottom of the oven, like an elevator. Rack position 3 is the most frequently used position. Place rack(s) in the proper position before turning on the oven.

   Insert the racks as follows:

   a. Hold the rack with the back rail in the up position towards the rear of the oven. Slip it into the oven so the rack slides are between the rack and the rack guides.

   b. Tip the front of the rack up slightly as it slides into the oven so that the safety stops clear the rack slides. The safety stops on the back of the rack will keep it from sliding out of the oven when it is pulled forward.
5. **Ensure that the burner caps are correctly seated on the burner bases of the range's cooktop.** Turn on each burner to check for proper flame color. See Page 13 for details.



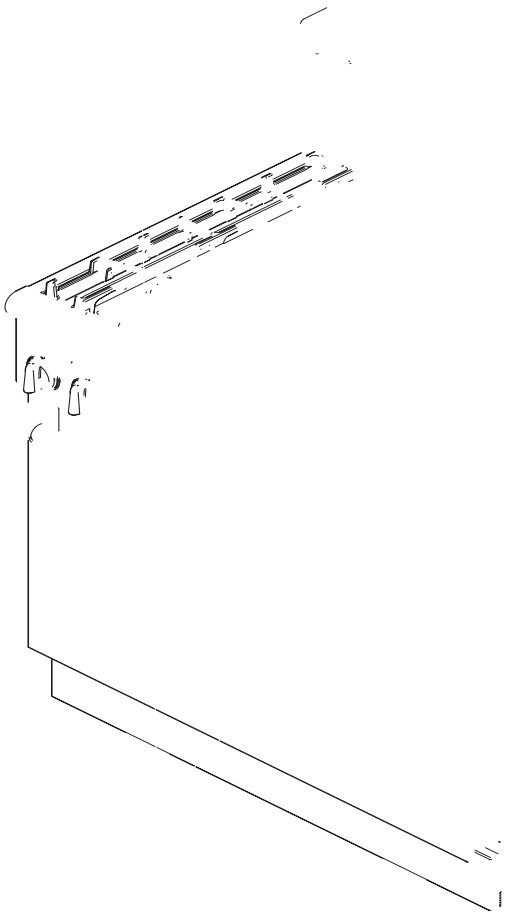
Oven Rack Positions

⚠ CAUTION

Aluminum foil should never be used to cover the oven racks or to line the oven. Do not remove the broiler element in the electric oven.

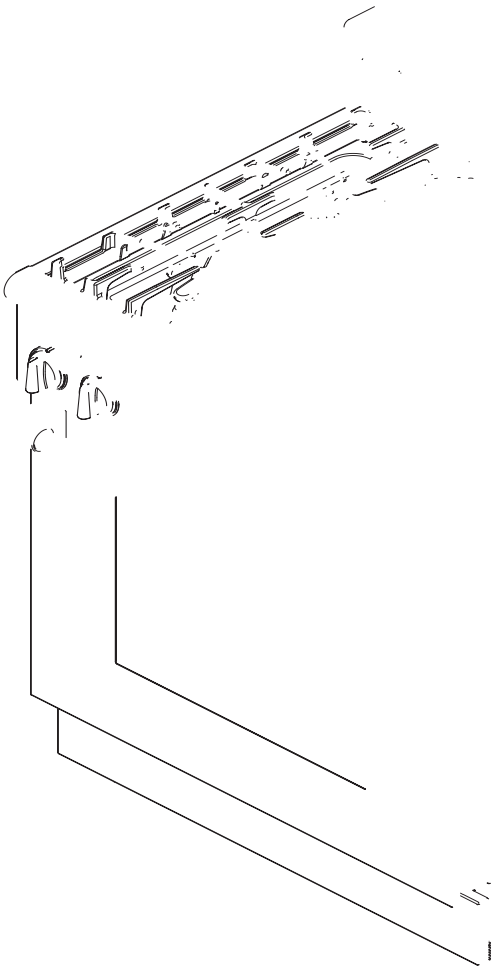
BEFORE BAKING OR BROILING, the oven and broiler should be turned on to burn off the manufacturing oils. Turn the oven on to 450°F (230°C) for 20 to 30 minutes; then turn the broiler to "Broil" for same length of time. You may wish to turn on the ventilator above your range during this time. Please note that it is normal for small amounts of smoke to be visible from the range, during this initial breaking-in process.

Please read Page 37 in Section 6: Care and Maintenance before cleaning the oven racks.



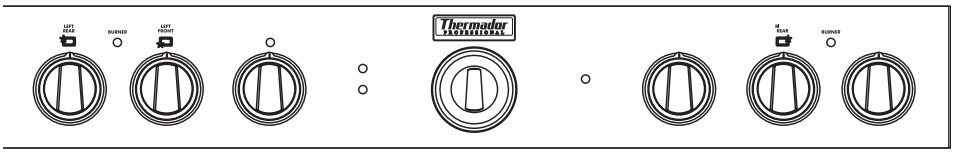
Model and Parts Identification

Dual Fuel Model DP304 - Shown



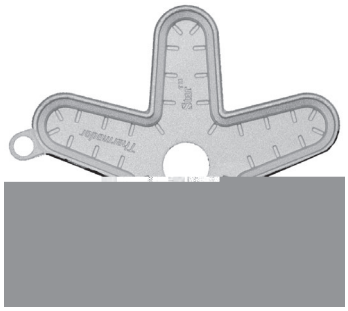
Key for DP304 Model

1. 6" Low Back - shown
   (Island Trim and High Shelf ordered separately)
2. Burner Grates & Burners
3. Control Knobs, ExtraLow® Burners (2)
4. Control Knobs, Standard Burners (2)
5. Oven Mode Selector
6. Oven Selector Switch
7. Oven Door
8. Viewing Window
9. Kick Panel
10. Range Feet (4)


LEFT REAR
BURNER
LEFT FRONT
Thermador
PROFESSIONAL
R. REAR
BURNER

Using the Cooktop

SEALED BURNERS

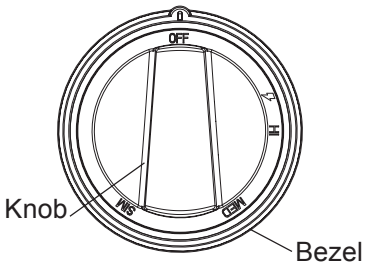


Sealed Star®
Brass Burner Base

The cooktop features four or six gas surface burners; each rated at 15,000 BTU/HR. The burners are sealed to the stainless steel top frame to prevent liquid spills from accumulating below the top surface, making it easier to clean. On all models, the two left burners have the exclusive ExtraLow feature, the remaining burners are standard. Each burner has its own control knob.

CONTROL KNOBS

The control knobs for two sealed gas burners, one in front and one in the rear, are located directly in front of and below the pair of burners on the control panel.



Standard Burner
Control Knob

The two words above each control knob identifies the burner position. For example, LEFT FRONT, RIGHT FRONT, etc.

OPERATION OF THE BURNERS

- Press in on the knob and turn it counter-clockwise to the ⚡ setting.
- The igniter for the selected sealed burner clicks and sparks.
- After flame ignition, the igniter stops clicking.
- Rotate the knob to any flame setting between HI and SIM.
- The Blue Burner Signal Light, between the burners, will light when adjacent burners are lit. They will remain on until the burner is turned off.

BTU Output for Standard Burners

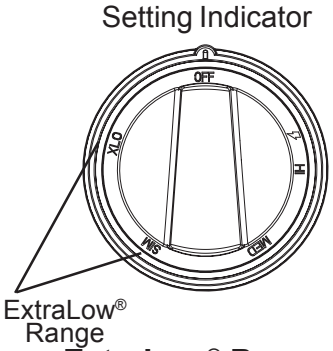
- HI is equivalent to 15,000 BTU/HR.
- SIM is equivalent to 2,100 BTU/HR.

BTU Output for ExtraLow® Burner

- HI is equivalent to 15,000 BTU/HR.
- SIM is equivalent to 3,000 BTU/HR.
- XLO is equivalent to 370 BTU/HR.

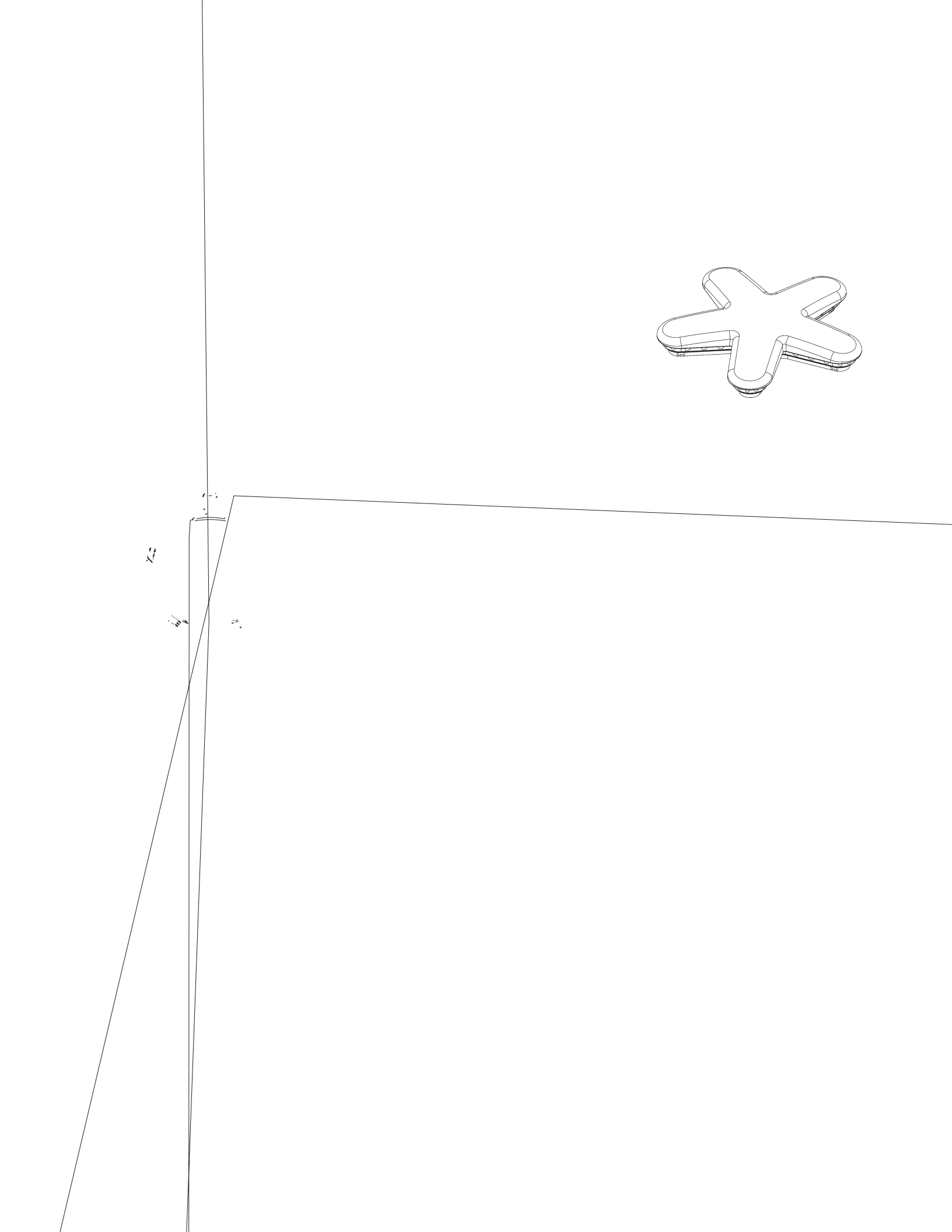
ExtraLow® Burners

The controls for the two left burners, front and rear, have flame settings even lower than the standard SIM settings.



ExtraLow® Burner
Control Knob

The drawing shows that the control knob has an additional range between the SIM and XLO settings. When the knob is set within this range, the flame cycles off and on. By varying the length of time the flame is off and on, the heat is reduced even further to cook delicate foods. For example, these very low settings are suitable for simmering and poaching, melting chocolate and butter, holding cooked foods at temperatures without scorching or burning, etc.



AUTOMATIC RE-IGNITION

If any one or more burners or grill blow out, the electronic igniter automatically sparks to re-light the flame. **Do not touch the burners when the igniters are sparking.**

IMPORTANT:

- For proper combustion do not use the cooktop without the burner grates in place.
- There is a slight sound associated with gas combustion and ignition. This is a normal condition.
- On cooktops using propane gas (LP), a slight “pop” sound may be heard at the burner ports a few seconds after the burner has been turned off.

POWER FAILURE

- In the event of a power failure, only the standard burners can be manually lit. It is necessary to light each one individually.
- If the cooktop is being used when the power failure occurs, turn **all** knobs to the OFF position.
- The standard burners can be lit by holding a match at the ports and turning the control knob to the position. Wait until the flame is burning all around the burner cap before adjusting the flame to the desired height.
- The ExtraLow burners cannot be used during a power failure. **Be sure to turn them off.**
- If the ExtraLow burner is on when a power failure occurs, it cannot be turned back on until the knob is first turned off.
- The griddle or grill cannot be used during a power failure.
- If you smell gas, refer to safety precautions listed inside the front cover.

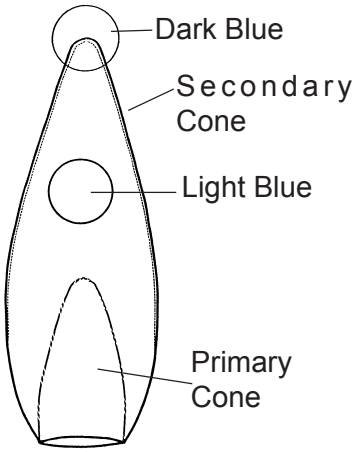
WARNING

In the event of a power failure, all knobs are to be turned to the OFF Position. Only the standard burners can be lit manually.

FLAME HEIGHT

- The correct flame height depends on 1) size and material of pan being used; 2) food being cooked; and 3) amount of liquid in the pan.
- Never extend the flame beyond the base of the pan.
- Use a low or medium flame for pan materials that conduct the heat slowly, such as porcelain coated steel or glass-ceramic.

FLAME DESCRIPTION



Flame Color

- The burner flame color should be blue with no yellow on the tips. It is not uncommon to see orange in the flame color; this indicates the burning of airborne impurities in the gas and will disappear with use.
- With propane (LP) gas, slight yellow tips on the primary cone are normal.
- The flame should burn completely around the burner cap. If it doesn’t, check that the cap is positioned correctly on the base and that the ports are not blocked.
- The flame should be stable with no excessive noise or fluttering.

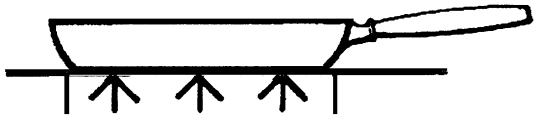
Cookware Recommendations

⚠ CAUTION:

- Food packaged in aluminum foil should not be placed directly on the burner grate. Aluminum foil can melt during cooking.
- Do not let plastic, paper or cloth come in contact with a hot burner grate. They may melt or catch fire.
- Never let a pan boil dry. This can damage your pan and the cooking surface.

- Professional quality pans with metal handles are recommended because plastic handles can melt or blister, if the flame extends up the side of the pan. Professional quality pans are found at restaurant supply stores and gourmet specialty shops. All cookware should have these characteristics: good heat conductivity, good balance, correctly sized base diameter, a heavy, flat base, and a proper fitting lid. For best cooking results, the flame should be contained under the bottom of the pan.

- Aluminum and copper are pan materials that conduct the heat quickly and evenly. These metals are sometimes attached to the base or in the core between stainless steel.

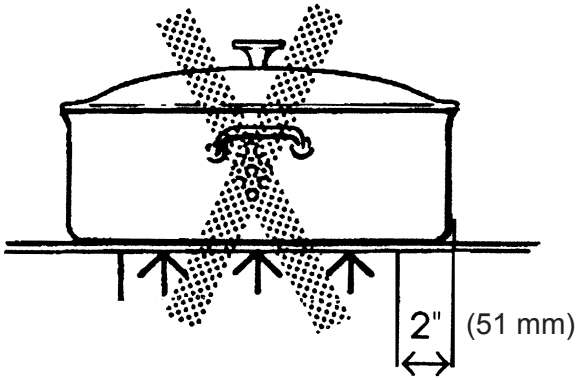


BALANCED PAN

- Balance is important for stability and even cooking. The handle must not be heavier than the pan and tilt it unevenly. A pan must sit level on the grate without rocking or wobbling.

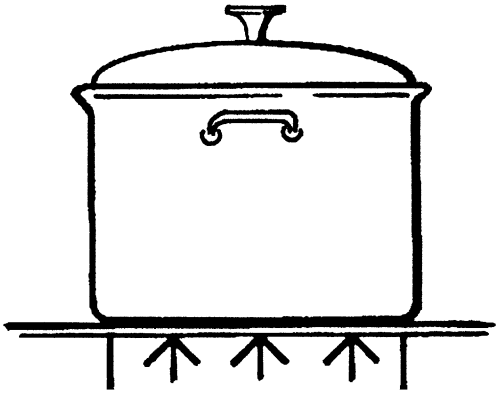
- Placement of large stock pots should be staggered when used on the cooktop.

- Bakeware, such as large casserole pans, cookie sheets, etc. should never be used on the cooktop.



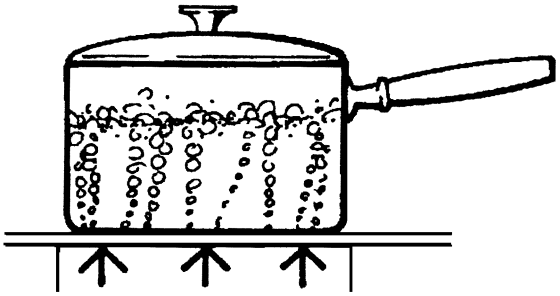
BASE DIAMETER

- Select the base diameter to match the diameter of the flame. The diameter of the flame should be the same size as the pan base or slightly smaller. Oversize or under size pans sacrifice cooking performance. A 5-1/2" (140 mm) base size is generally the smallest recommended.



FLAT BASE PAN

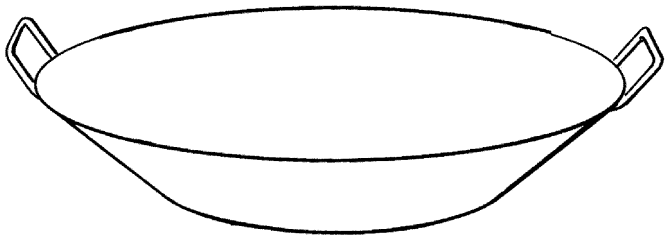
- A heavy, flat base is more apt to remain flat when heated. Pan bases that are warped, dented, ridged or too lightweight will heat unevenly. Heat and cool pans gradually to avoid sudden temperature changes which tend to distort cookware. Do not add cold water to a hot pan.



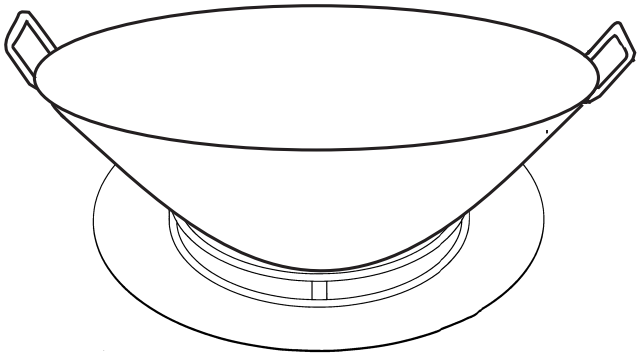
COVERED PAN

- A properly fitting lid will shorten cooking time and make it possible to use lower heat settings.

Specialty Cookware



FLAT-BOTTOM WOK PAN



ROUND-BOTTOM WOK IN SUPPORT RING

- **Woks –** Either flat based or round bottom woks with the accessory ring can be used on models without a built-in wok burner. Round bottom woks must be used with a support ring. The porcelain-coated cast iron wok support ring must be purchased separately.

- **Canners and Stock Pots –** Select one with a base diameter that extends no more than 2 inches (51mm) beyond the grate.

Standard Size Water Bath Canner

21 to 22 quarts (19.95 to 20.9 liters), with an 11 to 12 inch base (279 to 305 mm) and a 9 to 11 inch depth (229 to 279 mm).

Standard Size Pressure Canner

8 to 22 quarts (7.6 to 20.9 liters), with an 8 to 11 inch base (203 to 279 mm) and a 6-1/2" to 12 inch depth (165 - 305 mm).

CANNING TIPS:

- A flat base pan is preferred to one with a concave, convex or rippled base.

- When using two canners at the same time, use staggered burners. Do not block air to the burners. A flame needs the right amount of air for complete combustion.

- Use a cover on a canner when bringing the contents to a boil.

- Once the contents have reached a boil on HI, use the lowest flame possible to maintain the boil or pressure.

- Canning produces a large amount of steam. Take precautions to prevent burns.

COOKING RECOMENDATIONS

SUGGESTIONS FOR USING THE RECOM-MENDATIONS

Use the chart on Pages 16 and 17 as a guide. The settings you use will vary depending on the pans selected and the starting temperature of the food.

On the chart, the “Finish Setting” has been separated for the standard and ExtraLow burners. There may or may not be a change between the two burner settings.

The ExtraLow setting can be either a cooking or a holding setting.

Raise or lower the flame setting gradually. Allow time for the pan and the food to adjust to the new setting.

Surface Burner Cooking Recommendations

Food	Start Setting	Finish Setting Standard Burners	Finish Setting ExtraLow® Burner
BEVERAGES Cocoa	**MED** – heat milk, cover	**SIM** – finish heating	**XLO** – keep warm, cover*
BREADS French Toast, Pancakes, Grilled Sandwiches	**MED** – preheat skillet	**MED LO** to **MED** – cook	Same as Standard
BUTTER Melting		**XLO** – to hold	**4** to **3** – allow 5 to 10 minutes to melt
CEREALS Cornmeal, Grits, Oatmeal	**HI** – cover, bring water to a boil, add cereal	**MED LO** to **MED** – finish cooking according to package directions	**XLO** – to hold, cover*
CHOCOLATE Melting		Use **XLO**	**2** to **XLO** – allow 10 to 15 minutes to melt **XLO** – to hold*
DESSERTS Candy	**MED LO** to **MED** – cook following recipe	**MED LO** to **MED**	Same as Standard
Pudding and Pie Filling Mix	**MED LO** cook according to package directions	**SIM**	**MED LO**
Pudding	**MED LO** – Bring milk to a boil	**SIM**	**MED LO** – to cook
EGGS Cooked in Shell	**MED HI** – cover, bring water to a boil, add eggs, cover	Use **XLO**	**XLO**– cook 3 to 4 minutes for soft cooked; or 15 to 20 minutes for hard cooked
Fried, Scrambled	**MED** – melt butter, add eggs	**SIM** to **MED LO** finish cooking	**XLO**– to hold for a short period*
Poached	**HI** – bring water to the boiling point, add eggs	**MED** to **MED HI** – finish cooking	Same as Standard
MEAT, FISH, POULTRY Bacon, Sausage Patties	**HI** – until meat starts to sizzle	**MED LO** to **MED** – finish cooking	Same as Standard
Braising: Swiss Steak, Pot Roast, Stew Meat	**HI** – melt fat, then brown on **MED HI** to **HI**, add liquid, cover	Use **XLO**	**3** to **2** – simmer until tender
Quick Frying: Breakfast Steaks	**MED HI** to **HI** – preheat skillet	**MED HI** to **HI** – fry quickly	Same as Standard
Frying: Chicken	**HI** – heat oil, then brown on **MED**	**SIM** – cover, finish cooking	Same as Standard
Deep Frying: Shrimp	**HI** – heat oil	**MED HI** – to maintain temperature	Same as Standard
Pan Frying: Lamb Chops, Thin Steaks, Hamburgers, Link Sausage	**HI** – preheat skillet	**MED HI** to **HI** – brown meat	**4** to **3** – to hold, covered **4** to **3** – to hold, uncovered
Poaching: Chicken, whole or pieces, Fish	**HI** – Cover, bring liquids to a boil	Use **XLO**	**4** to **3** – to finish cooking

Surface Burner Cooking Recommendations

Food	Start Setting	Finish Setting Standard Burners	Finish Setting ExtraLow® Burner
Simmering: Stewed Chicken, Corned Beef, Tongue, etc.	**HI** – cover, bring liquid to a boil		**4** to **1** – simmer slowly
PASTAS Macaroni, Noodles, Spaghetti	**HI** – bring water to a boil, add pasta	**MED HI** to **HI** – to maintain a rolling boil	Same as for Standard Burners
POPCORN (use a heavy, flat bottom pan)	**HI** – cover, heat until kernels start to pop	**MED HI** to **HI** – finish popping	Same as for Standard Burners
PRESSURE COOKER Meat	**Med. HI** to **HI** – build up pressure	**MED LO** to **MED** – maintain pressure	Same as for Standard Burners
Vegetables	**HI** – build up pressure	**MED LO** to **MED** – maintain pressure	Same as for Standard Burners
RICE	**HI** – cover, bring water to a boil, add rice, cover		**4** to **2** – cook according to package directions XLO – to hold, cover
SAUCES Tomato Base	**Med. HI** to **HI** – cook meat/vegetables, follow recipe		**2** to **XLO** – simmer (2 to 3 to thicken sauce, uncovered).
White, Cream, Bernaise,	**Med. LO** – melt fat, follow recipe	**SIM** to **MED LO** – finish cooking	**XLO** – to hold, cover*
Hollandaise	**XLO** to **SIM**	**XLO**	**XLO** – to hold, lowest setting
SOUPS, STOCK	**HI** – cover, bring liquid to a boil		**3** to **2** – simmer **XLO** – to hold, cover*
VEGETABLES Fresh	**HI** – cover, bring water and vegetables to a boil	**MED LO** to **MED** – cook 10 to 30 minutes, or until tender	**XLO** – to hold, cover
Frozen	**HI** – cover, bring water and vegetables to a boil	**MED LO** to **MED** – cook according to package directions	Same as for Standard Burners
Deep Frying	**HI** – heat oil	**MED** to **MED HI** – maintain frying temperature	Same as for Standard Burners
In Pouch	**HI** – cover, bring water and vegetables to a boil	**SIM** to **MED LO** – cook according to package directions	Same as for Standard Burners
Saute	**HI** – heat oil or melt butter, add vegetables	**MED LO** to **MED** – cook to desired doneness	Same as for Standard Burners
Stir Fry	**HI** – heat oil, add vegetables	**MED HI** to **HI** – finish cooking	Same as for Standard Burners

* We recommend that these foods be stirred occasionally.

Using the Gas Grill

A VENTILATING HOOD of adequate cubic-feet-per-minute capacity vented to the outside of the house is recommended for installation **ABOVE THE RANGE**. For most kitchens with a wall mounted hood, a certified hood is recommended. The hood must be installed according to installation instructions furnished with the hood and local building code requirements. Refer to ventilation requirements in the Installation Instructions for additional information.

THE GRILL
(Available on some models)

When cooking food on the grill you will achieve the same flavor as meat cooked on an outdoor grill.

This flavor is actually created by the fats and juices that are brought to the surface of the food and seared by the heat from the grill plate.

Your new Thermador Professional® grill is equipped with an aluminized steel tube burner typical of those used in restaurants. Automatic ignition is used to eliminate the continuous pilots found on restaurant grills. The grill burner is rated at 12,000 BTU/HR.

NOTE: When used with propane gas, a slight pop or flash may occur at the burner ports a few seconds after the burner has been turned off. This usually occurs after the burner has been on awhile. This is normal.

AUTOMATIC REIGNITION

The electronic igniter automatically glows to light the burner. DO NOT TOUCH any burner while the igniter is heating.

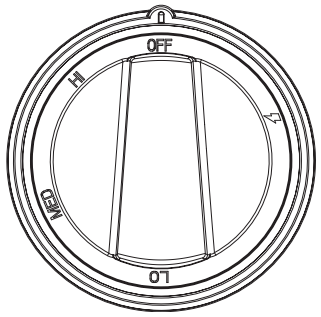
BURNER EFFICIENCY AND FLAME CHARACTERISTICS

The burner flame should be blue in color and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting. It should burn completely along both sides of the burner tube.

An improper gas-air mixture may cause either a yellow tipped flame or burner flutter. Have the flame adjusted by a technician. Foreign particles in the gas line may cause an orange flame during initial use. This will disappear with use.

If the flame is uneven, flutters, makes excessive noise or lifts, check to see if the BURNER ports are clogged. If the ports are clogged, use a wire, a straightened paper clip or needle to clear the ports. If the condition persists, contact a service agency for adjustment.

Grill



Control Knob

CONTROL KNOB

The burner control has an infinite number of heat settings, and there are no fixed positions on the control knob between HI and LO. To turn the burner on, press the control knob and rotate it counterclockwise to the position. After the flame is completely around the burner, adjust the knob to the desired heat setting.

Using the Gas Grill

COOKING ON THE GRILL

- Preheat grill on HI setting for 10 to 15 minutes minimum. The hot grill sears the food, sealing in the juices. The longer the preheat, the faster the meat browns and the darker the grill marks.
- Grilling requires high heat for searing and proper browning. Most foods are cooked at the higher heat settings for most of the cooking time. However, for some foods, it may be necessary to turn the heat to a lower setting after the initial browning. This cooks the food through without burning the outside.
- Foods cooked for a long time or basted with a sugary marinade many need a lower heat setting near the end of the cooking time.
- When the grill has cooled, empty the grease into a grease resistant container. Clean the grease tray and grill plate with warm, soapy water and rinse with clear water.
- The grill plate and grease tray may be placed in the dishwasher for cleaning.

GRILLING SUGGESTIONS

- Trim any excess fat from the meat before cooking. Cut slits in the remaining fat around the edges at 2" (51 mm) intervals.
- Brush on basting sauce toward the end of cooking.
- Use a spatula or tongs instead of a fork to turn the meat. A fork punctures the meat and lets the juices run out. Be cautious when turning meat over.
- The grill grate has sides and a rear food guard that are designed to make foods easier to turn with a spatula.
- After the juices begin to bubble to the surface, turn the meat only once. This helps keep the juices in the meat.
- Some pieces of meat and poultry cook faster than others. Move those pieces to the cooler area of the grill until the rest have finished.
- The doneness of meat is affected by the thickness of the cut. Chefs say it is impossible to have a rare doneness with a thin cut.
- Add seasoning or salt after grilling.

⚠ CAUTION:

- **Do not leave the grill unattended while in use.**
- **If childred are allowed to use the grill, they must be closely supervised.**

About the Gas Grill

DESCRIPTION

The built-in grill is made of restaurant-quality aluminum that is coated with titanium. This produces a surface with even heat that is easy to clean.

A maple chopping block and stainless steel cover are available as accessories and are purchased separately. Both are sized to fit on top of the surface when the grill is not being used.

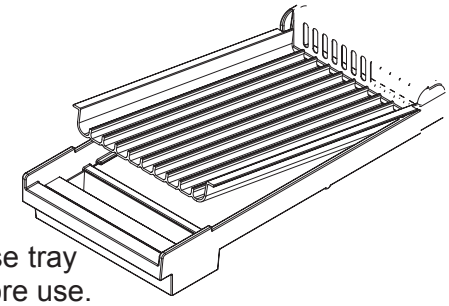
The maple chopping block and stainless steel cover **must be removed** before turning the grill on.

⚠ CAUTION:

The grill is hot after use. Allow sufficient time for grill components to cool before cleaning.

PREPARING THE GRILL

The grill must be tilted slightly forward for optimum performance. See Installation Manual for procedure to check and adjust the grill for proper tilt of the grill plate. During installation, the installer is responsible for leveling the product. The grill plate should be washed with warm soapy water then rinsed with clear water prior to use.



Push grease tray forward before use.

Grill Grease Tray

GRILL GREASE TRAY

- Push the tray under the front edge of the grill overhang to catch grease or food residue.
- Clean the tray after every use. When removing the tray, use care when tipping it so that the contents do not spill.
- After cooling, pour the grease into a grease resistant container for disposal.

About the Electric Griddle

(available on some models)

DESCRIPTION

The built-in griddle is made of restaurant-quality aluminum that is coated with titanium. This produces a surface with even heat that is easy to clean.

A maple chopping block and stainless steel cover are available as accessories and are purchased separately. Both are sized to fit on top of the surface when the griddle is not being used.

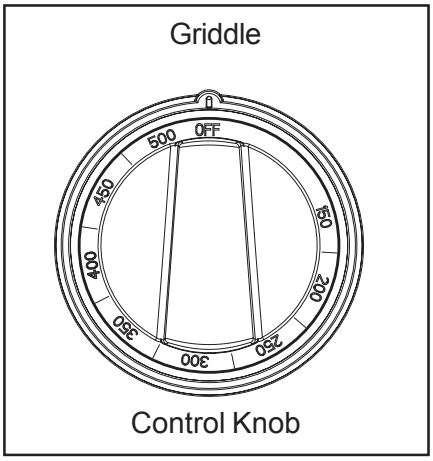
The maple chopping block and stainless steel cover **must be removed** before turning the griddle on.

- the electric griddle element is rated 120 volts AC, 1,600 watts.

⚠ CAUTION:

The griddle element is hot after use. Allow sufficient time for griddle components to cool before cleaning.

CONTROL KNOB



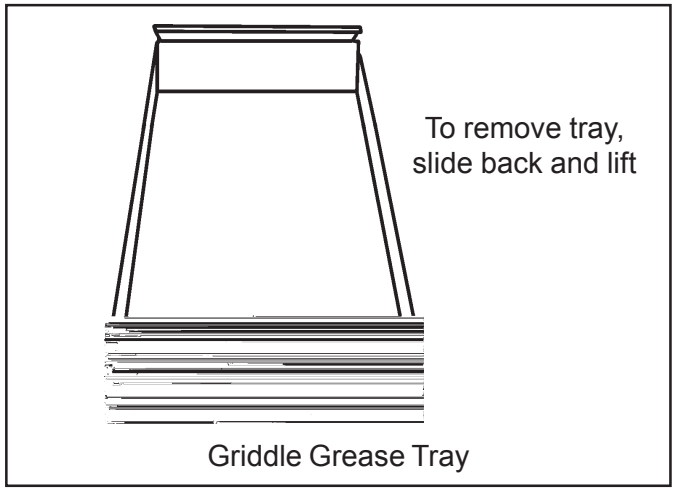
- The griddle is electronically controlled with temperatures marked on the knob from 150°F to 500°F.
- There are no fixed settings on the knob
- Press and turn the knob counter-clockwise to the temperature setting.

PREPARING THE GRIDDLE

The griddle must be tilted slightly forward for optimum performance. See Installation Manual for procedure to check and adjust griddle for proper tilt of griddle plate. During installation, the installer is responsible for leveling the product. The griddle plate should be washed with warm soapy water then rinsed with clear water prior to use.The griddle may be used without any butter, margarine or oil. However, a very small amount may be used to flavor foods.

Any utensil may be used on the griddle surface.

Care should be taken that the surface is not gouged.



GRIDDLE GREASE TRAY

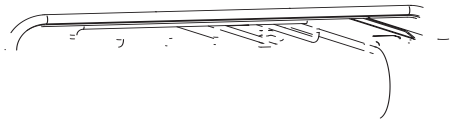
- Push the tray under the front edge of the griddle overhang to catch grease or food residue.
- Clean the tray after every use. When removing the tray, use care when tipping it so that the contents do not spill (see illustration).
- After cooling, pour the grease into a grease resistant container for disposal.

Cooking on the Griddle

1. Check that the grease tray is tucked under the griddle plate overhang.
2. Turn the knob to the cooking temperature to preheat the griddle.
3. Preheat 10 to 12 minutes.
4. Add butter, margarine, oil or shortening for flavor.
5. Add the food and cook.
6. Care should be taken that the surface is not gouged when utensils are used.

GRIDDLE COOKING RECOMMENDATIONS

FOOD	SETTING	
Eggs	300°F to 325°F	(150°C to 160°C)
Bacon; Breakfast Sausage	350°F to 375°F	(177°C to 190°C)
Toasted Sandwiches	325°F to 350°F	(160°C to 177°C)
Boneless Chicken Breasts	350°F to 375°F	(177°C to 190°C)
Boneless Pork Chops, 1/2" thick	350°F to 375°F	(177°C to 190°C)
Ham Slices 1/2" thick	350°F to 375°F	(177°C to 190°C)
Pancakes; French Toast	350°F to 375°F	(177°C to 190°C)
Potatoes; Hash Browns	375°F to 400°F	(190°C to 205°C)



Convection

Cooking with Convection

There are many advantages to cooking with convection. In the convection system, a fan in the back of the oven moves heated air evenly around the oven. The moving air provides even heat so foods can be placed on any rack level with consistent results. Multiple racks of foods can be cooked or large quantities of foods can be cooked at the same time. Foods will be cook thoroughly without having to rotate pans.

Low shallow bake ware should be used with convection cooking. This allows the heated air to circulate around the food. Pans with high sides or pans that are covered are not suitable for convection cooking because high sides or lids prohibit the warm air from circulating around the food.

Your favorite pans and cookware can be used for convection cooking provided they have low sides to allow the heated air to circulate around the food. Any food cooked uncovered will brown evenly and form a nice crust. Foods in covered dishes (casseroles, pot roast) or delicate custards do not benefit from convection cooking.

Convection Baking

Time can be saved by baking an entire batch of cookies at the same time. The cookies will bake evenly and be done all at once. The baking time may be shorter due to the warm circulating air. For small items such as cookies, check to see if they are done one to two minutes before the recipe time. For larger baked items such as cakes, check five to six minutes before the time indicated on the recipe.

Convection cooking of meat and poultry will result in foods that are brown and crispy on the outside and moist and juicy on the inside. Large meat or poultry items may cook up to 30 minutes less than the suggested time so check them so they will not be over baked. A meat thermometer or an instant read thermometer will provide more accurate results than the “minute per pound” method. The larger the piece of meat or poultry, the more time you will save.

Converting Conventional Baking to Convection Baking

To convert most recipes for baked items (cookies, cakes, pies, etc.); reduce the oven temperature by 25º F. For meats and poultry, the temperature should not be reduced. The same temperature recommended in recipes and cooking charts for meats and poultry should be used.

Convection Bake

TIPS FOR CONVECTION BAKE

PREHEATING THE OVEN

Preheat the oven before cooking. See your recipe for preheating recommendation. Preheating time depends on the temperature setting and the number of racks in the oven.

HIGH ALTITUDE BAKING

When baking at high altitudes, in either BAKE or CONVECTION BAKE, recipes and baking times vary. For accurate information, write the Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. There may be a cost for the bulletins. Specify the type of information you want (example: cakes, cookies, breads, etc.).

CONDENSATION

It is normal for a certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture will condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.

TEMPERATURE SETTING

When using Convection Bake, reduce the temperature recommended in the recipe by 25°F, except for meats. When roasting meats, check internal temperature prior to time recommended by recipe to prevent over cooking.

RACK POSITIONS

One Rack Baking

- When baking on one rack, best results are obtained in the bake mode (see Bake).
- When roasting a turkey or a large piece of meat, convection bake may be used. Rack #2 is the most appropriate rack.

Two Rack Baking

- Racks #2 and #5 are most appropriate when using the convection bake mode. Usually pans should not be staggered. The baking pan on rack #2 should be placed directly under the one on rack #5; however, round cake pans should be placed in staggered orientation for best results.
- This may be used for cakes, cookies, biscuits and other foods for which two rack baking is desirable.
- When several casseroles , frozen pies or cakes are to be baked, use racks #2 and #5.
- These two racks can also be used for a large oven meal.

Three Rack Baking

- When several sheets of cookies are to be baked, bake them on racks #1, #3 and #5. Place the baking sheets directly above each other on the respective racks to allow air to flow around the baking sheets.

Bakeware Type

- Aluminum bakeware gives the best browning results.
- Cookie sheets with only two sides give the best results. Aluminum commercial half-sheets or professional cooking utensils may be used.

Placement

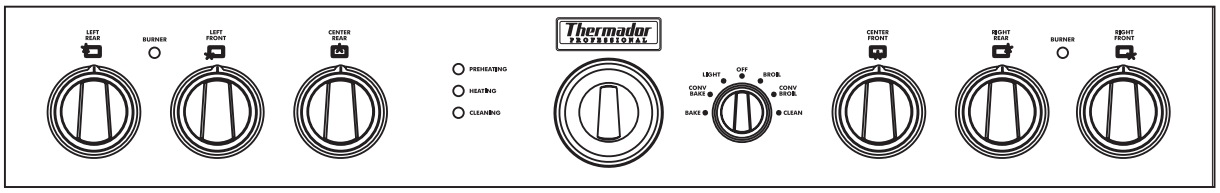
- For better browning, utensils such as cookie sheets, jelly roll pans and rectangular baking pans should be placed crosswise on the rack with the shorter sides on the right and the left. This allows the air to circulate freely.
- When baking on more than one rack, pans should not be staggered, except for round layer cakes.

⚠ CAUTION

■ **WHEN USING THE OVEN IN ANY MODE**

Never use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. It can damage the oven and cause a fire hazard if heat is trapped under it. See Page 4.

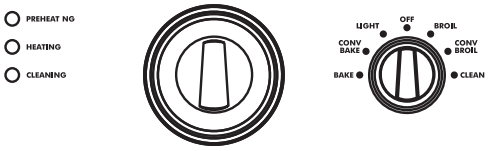
Setting Bake / Convection Bake



BAKE/CONVECTION BAKE

These cooking modes are for baking, roasting or warming using one, two or three racks.

DP304 OVEN CONTROL KNOB



NOTE: When the oven is turned on, the cooling blower will turn on automatically. This is normal. When the oven is turned off, the cooling blower remains on until the oven temperature cools to 325° F. The cooling blower will also operate during Broil. If the blower is not running during these modes, do not use the oven. Call a qualified appliance technician to repair the unit.

TO SET THE OVEN

1. **Select BAKE or CONVECTION BAKE using the Selector switch.**

2. **Set Temperature using the Oven Control Knob.**
   - ▲ If using **CONVECTION BAKE,** set the oven control knob 25° F below temperature suggested in the recipe. No change in the temperature if roasting meats or poultry.
   - ▲ The convection fan turns on six minutes after the oven is turned on, if **CONVECTION BAKE** is selected.
   - ▲ The **PREHEATING** and **HEATING** lights turn on.
   - ▲ The **HEATING** light cycles off and on. The oven is preheated when the **PREHEATING** light cycles off the first time.

Note: The interior oven light is always on while the oven is in use. The oven light can also be turned on while the oven is off by turning the oven selector switch to the "LIGHT" position.

Other Uses of Bake

SLOW COOKING AND LOW TEMPERATURE USES OF THE OVEN

In addition to providing perfect temperatures for baking and roasting, the oven can be used at low temperatures to keep hot, cooked foods at serving temperature and to warm plates.

Hot cooked foods can be kept at serving temperatures. Set the oven to bake and use the temperature suggested on the chart.

For best results, preheat the oven to the desired temperature.

Foods that need to be kept moist must be covered with a lid or aluminum foil.

⚠ FOOD SAFETY

The United States Department of Agriculture advises: DO NOT hold foods at temperatures between 40˚F to 140˚F more than 2 hours. Cooking raw foods below 275˚F is not recommended.

Suggested Temperature Recommendations to Keep Food Hot

FOOD	OVEN TEMPERATURE ˚F
Beef	150˚F
Bacon	200˚ - 225˚F
Biscuits and Muffins (covered)	175˚ - 200˚F
Casserole (covered)	175˚ - 200˚F
Fish and Seafood	175˚ - 200˚F
Deep Fried Foods	200˚ - 225˚F
Gravy or Cream Sauces (covered)	175˚F
Lamb and Veal Roasts	175˚ - 200˚F
Pancakes and Waffles (covered)	200˚ - 225˚F
Potatoes	
Baked	200˚F
Mashed (covered)	175˚F
Pies and Pastries	175˚F
Pizza (covered)	225˚F
Pork	175˚ - 200˚F
Poultry (covered)	175˚ - 200˚F
Vegetables (covered)	175˚F

Baking Recommendations

Food	Pan Size	Control Temperature Setting (F.)	Total Suggested Cooking Time
Cookies	12"x15" Cookie Sheet	375°	8 to 12 minutes
Layer Cakes	8" or 9" Round	350°	25 to 35 minutes
Sheet Cakes	9"x13" Pan	350°	30 to 40 minutes
Bundt™ Cakes	12 Cup	325°	60 to 75 minutes
Brownies or Bar Cookies	9"x9" Pan	325°	20 to 25 minutes
Biscuits	12"x15" Cookie Sheet	425° or Package Directions	10 to 15 minutes
Quick Bread	8"x4" Loaf Pan	350°	55 to 70 minutes
Muffins	12 cup Muffin Pan	425°	14 to 19 minutes
Fruit Pies	9" Diameter	425°	35 to 45 minutes
Fruit Cobblers	9"x9" Pan	400°	25 to 30 minutes
Yeast Bread, Loaves	8"x4" Loaf Pan	375°	25 to 30 minutes
Dinner Rolls	9"x13" Pan	400°	12 to 18 minutes
Cinnamon Rolls	9"x13" Pan	375°	25 to 30 minutes
Yeast Coffee Cake	12"x15" Cookie Sheet	400°	20 to 30 minutes

Broil/Convection Broil

BROIL

TIPS FOR BROIL

PREHEATING THE BROILER

It is recommended that you preheat the broil element before starting to cook. Preheat until the "PREHEATING" light turns off.

GETTING THE BEST RESULTS

- ▲ Defrost food before broiling.
- ▲ Door is to be closed during broiling.
- ▲ Steaks should be more than 1" thick if rare meat is desired. Use convection broil if steaks are over 1-1/2 inches thick.
- ▲ Turn foods over only once, after half the total cooking time. It is not necessary to turn very thin foods (ham slices, fillets of fish, etc.). Liver slices must be turned over regardless of thickness.
- ▲ Use a minute timer. Set it for the minimum time to check the food.
- ▲ Center foods directly under the broiling element for best browning.

Rack Positions

Before turning on the oven, place the rack in the desired position. After preheating the broiler, center the broil pan under the broil element.

Electric Oven

#5 Use this rack position when broiling beef steaks, ground meat patties, ham steak and lamb chops 1 inch or less in thickness. Also, use when top browning foods.

#4 Use this rack position when broiling meat 1-1/8 inches or more in thickness, fish, poultry, pork chops, ham steaks 1 inch or more in thickness.

#3 Use this rack when broiling chicken quarters or halves.

Utensils

- ▲ The porcelain enamel two-piece broil pan is included with the range. DO NOT cover the slotted grid (top) with aluminum foil.
- ▲ Use metal or glass-ceramic bakeware when top browning casseroles, main dishes, or bread.
- ▲ DO NOT use heat-proof glass or pottery. This type of glassware cannot withstand the intense heat of the broil element.

BROILING USING A REGULAR MEAT THERMOMETER

For accurately determining the degree of doneness for a thick steak or chop (at least 1-1/2 inches thick), use a regular meat thermometer. Insert the point of the thermometer into the side of the meat to the center of the steak or chop.

For rare steaks, cook the first side to 90°F. For medium or well done steaks, cook the first side to 100°F. Turn and cook the second side to desired internal temperature.

NOTE:
It is impossible to use the bake and broiler elements simultaneously.
When one is on, the other one cannot be turned on.

Setting Broil or Convection Broil for Electric Oven

BROIL - Electric Oven
Only the upper electric element heats in the BROIL mode.

NOTE: Successful broiling requires constant exposure to high, intense heat.

To Set the Oven to Broil or Convection Broil

1. Place oven rack in desired position.
2. Set Selector Switch to BROIL.
3. Set Oven Control Knob to BROIL setting.
4. Wait until PRE HEATING light turns off, after approximately three (3) minutes.
5. Place food in oven at desired rack position as referenced on Page 30.
6. **The door should be closed throughout the broil cycle.**

▲ Your Professional® Range comes with a large two-piece broil pan. The slotted grid allows drippings to flow into the lower pan, away from the intense heat of the broil burners, minimizing spattering and smoking.

Oven Heating Light

This light turns on when the oven heats and cycles off when the set temperature has been reached. The cycling continues as long as a BROIL mode is set.

Cooling Blower

The cooling blower turns on as soon as the broiler turns on and remains on until the broiler is turned off and the temperature inside the oven drops to 325°F.

Note: The interior oven light is always on while the oven is in use. The oven light can also be turned on while the oven is off by turning the oven selector switch to the "LIGHT" position.

Broiling and Roasting Recommendations

All meats are placed on the broiler pan included with the range.

Food Item	Rack Number	Oven Mode	Control Temperature Setting (F.)	Approximate Cooking Time	Special Instructions and Tips
Beef Ground Beef Patties; 1/2" thick (4 oz.) [3/4" thick (6-8 oz.)]	5	**BROIL [CONV. BROIL]**	**BROIL [CONV. BROIL]**	15 to 20 minutes	Broil until no pink in center
T-Bone Steak; 1" thick (1 1/2" thick)	5	**BROIL (CONV. BROIL)**	**BROIL (CONV BROIL)**	12 to 20 minutes	Time depends on rareness of steak
Flank Steak	5	**BROIL**	**BROIL**	12 to 20 minutes	Rare to Medium Rare
Eye of Round Roast	2	**BAKE**	325°	20 to 25 min/lb	Small roasts take more minutes per pound
Pork Loin Roast	2	**BAKE**	325°	20 to 25 min/lb	Cook until juices are clear
Poultry Boneless Skinless Chicken Breasts	4	**BROIL**	**BROIL**	20 to 25 minutes	Cook until juices are clear
Chicken Thighs	4	**BROIL**	**BROIL**	25 to 30 minutes	Remove skin; Cook until juices are clear
Half Chickens	3	**BROIL**	**BROIL**	30 to 45 minutes	Turn with tongs
Roast Chicken	2	**BAKE**	350°	75 to 90 minutes	Roast unstuffed
Turkey	2	**BAKE**	325°	20 to 25 min/lb	Roast unstuffed

Self-Cleaning the Oven

ELECTRIC OVEN

The self-cleaning mode of your new range features pyrolytic self-cleaning. When set to the CLEAN mode, the oven reaches a high temperature, approximately 830°F, that burns off the food soil.

When the oven is set for CLEAN, the cooktop burners and electric griddle may be used. The gas grill cannot be used.

It is common to see smoke and/or flames during the clean cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.

At the end of the **CLEAN** cycle, some gray ash or burned residue may remain inside the oven. This is a mineral deposit that does not burn or melt. The amount of ash depends on how heavily soiled the oven was before it was cleaned. It is easily removed, when the oven is cold, using a damp paper towel, sponge, or cloth.

Wipe off any smoke residue that remains on the front frame with Formula 409® or Fantastik®. If stain remains, use a mild liquid cleanser. The amount of smoke stain is directly related to the amount of food soil left in the oven at the time of self-cleaning. Clean the oven often.

If another clean cycle is initiated at the end of of a clean cycle and the temperature or the oven is still above 500°, the clean message in the LED will start blinking to indicate the range has not completely cooled down after the first cycle. The oven cannot be used until the oven temperature drops below 500° and the door is unlocked.

LOCK

When the CLEAN cycle starts, the automatic door lock cycle begins. Check the door to confirm that it is locked. You can stop the clean cycle by selecting the OFF position. The CLEANING light will turn off only after the oven has cooled below 500°F, and the automatic door lock has completed its cycle to the open position.

Make certain that the oven door is locked at the beginning of the self-cleaning cycle.

BEFORE SELF CLEANING THE OVEN

- ☑ **Remove broiler pan and all utensils.**
- ☑ **Remove Racks.**
- ☑ **Clean the oven front frame and outer door edges. Wipe up large spillovers and grease.**
- ☑ **Be sure the light bulbs and glass covers are in place.**
- ☑ **Turn on the ventilator hood above the range and leave it on until the oven has completed the self-clean cycle.**

NOTE: For the first Self-Cleaning cycle, remove small animals and birds from the kitchen and surrounding areas. Open a nearby window for additional ventilation.

Wipe out puddles of grease and any loose soil that can be easily removed.

Remove any soil that is outside the door seal area. This appliance is designed to clean the oven interior and that portion of the door that is inside the oven. The outer edges of the door and the oven cavity are not in the cleaning zone. Wipe this area clean **BEFORE SETTING THE OVEN TO SELF-CLEAN.**

Range Cleaning

CAUTION

Avoid cleaning any part of the range while it is hot.

WHEN CLEANING THIS RANGE:

1. Use the mildest cleaning procedure that will do the job efficiently and effectively. Some cleaners of the same type are harsher than others. Try on a small area first.
2. Always rub metal finishes in the direction of the polish lines for maximum effectiveness and to avoid marring the surface.
3. Use only clean soft cloths, sponges, paper towels, fibrous brushes, plastic, non-metal or steel wool soap pads for cleaning and scouring, as recommended on the chart.
4. Any part of this appliance can be cleaned with hot sudsy water. When rinsing is required, rinse thoroughly.
5. Always wipe dry immediately to avoid water marks.

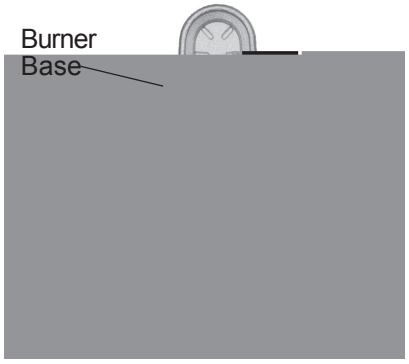
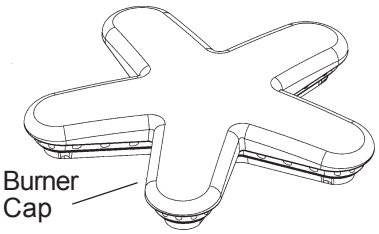
BRAND NAMES

The use of brand names is intended only to indicate a type of cleaner. This does not constitute an endorsement. The omission of any brand name cleaner does not imply its adequacy or inadequacy. Many products are regional in distribution and can be found in the local markets.

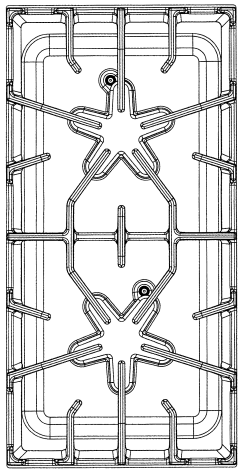
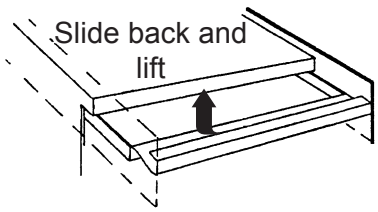
It is imperative that all products be used in strict accordance with instructions on the package.

The following chart gives directions for cleaning this range.

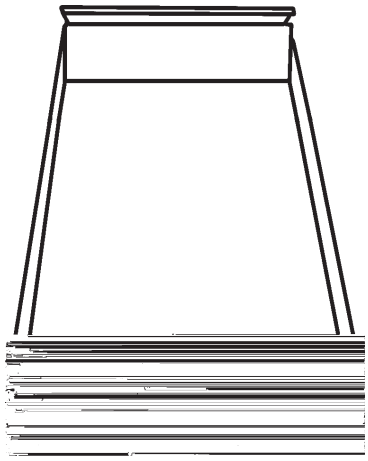
CLEANING RECOMMENDATIONS

Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Brass Burner Base and Cast Iron Cap   **Star® Burner Components**	• Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Mild Abrasive Cleansers: Bon Ami®, Cameo® Aluminum and Stainless Steel Cleaner, Wright's® All Purpose Brass Polish. • Liquid cleaners: Kleen King®. • Stiff nylon bristle tooth brush to clean port openings. • Reassemble as shown. Make sure that the burner cap is seated on the base.	• Do not scratch or gouge the port openings of burner cap.
Control Knobs / Plastic **Bezels** / Chrome Please see Guide to Knob Identification and Location on Page 10.	• Hot sudsy water; rinse and dry immediately.	• Do not soak knobs. • Do not force knobs onto wrong valve shaft.

Cleaning Recommendations

Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Exterior Finish/Back Guard Stainless Steel	• Nonabrasive Cleaners: Hot water and detergent, ammonia, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Cleaner Polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. • Hard water spots: Household vinegar. • Mild Abrasive Cleaners: Siege Stainless Steel and Aluminum Cleaner, Kleen King® Stainless Steel liquid cleaner. • Heat discoloration: Cameo®, Barkeepers Friend®, Zud®. Wright's® All Purpose Brass Polish.	• Stainless steel resists most food stains and pit marks providing the surface is kept clean and protected. • Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. • Rub lightly in the direction of polish lines. • Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label.
Grates: /Porcelain Enamel on Cast Iron 	• Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®. • Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad. • Lestoil® or other degreaser.	• The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. • Blisters/ crazing/ chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often can eventually mar the enamel.
Grill or Griddle Grease Tray / Titanium-surfaced Aluminum 	• Clean the grease tray after each use. • May be placed in dishwasher. • Wash in detergent and hot water; rinse and dry. • Stubborn soil: Soft Scrub®	• Empty grease tray after each use. • Remove tray after grease has cooled. Be careful not to fill it so full that tipping to remove it spills the grease.

Cleaning Recommendations

Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Grill or Griddle/Titanium-surfaced 	• Remove drip tray and discard grease into a grease resistant container for disposal. Wash drip tray in warm soapy water or place in dishwasher. Wipe griddle or grill surface with warm soapy water then rinse with warm water. Wipe dry with a soft cloth. • If food particles stick to the grill or griddle plate, remove with a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub®. • May be placed in dishwasher.	• Never flood a hot griddle or grill with cold water. This can warp or crack the aluminum plate. • Do not clean any part of the grill or griddle in a self-cleaning oven.
Igniters/Ceramic	• Use a cotton swab dampened with water, Formula 409® or Fantastic®.	• Do not use sharp tools to scrape igniters. They are fragile. If an igniter is damaged, it may not light the burner.
Surface Spill Trays/ Stainless Steel	• Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Formula 409® or Fantastic®. Wipe spray off immediately or apply to a paper towel first and then wipe spill. • Mild Abrasive Cleansers: Cameo®, Zud®, Barkeepers Friend®. Liquid cleaners: Kleen King®, Siege Stainless Steel and Aluminum Cleaner, Wright's® All Purpose Brass Polish. Apply with care.	• Acidic and sugar-laden spills deteriorate the stainless steel. Remove soil immediately. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the stainless steel.
Trim Strips (Located between stainless steel spill trays; they join the spill trays.)	• Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Formula 409® or Fantastic®. **Wipe spray off immediately or apply to a paper towel first and then wipe soil.**	• The over-spray from liquid cleaners may leave an outline shadow. If allowed to dry, it may leave a permanent outline.

Cleaning Recommendations

Part/Material	Cleaning Products/Directions
Broil Pan Grid / Bottom Porcelain Enamel	**DO NOT CLEAN IN SELF-CLEANING OVEN** To loosen cooked on food, sprinkle empty hot grid with powdered laundry detergent or squirt with liquid detergent and cover with wet paper towels. Allow to stand. **Hot sudsy water.** • Wash, rinse thoroughly, and dry. **Cleaners:** Soft Scrub®. • Apply with a damp sponge or cloth according to manufacturer's directions. Rinse and wipe dry. **Powdered Cleanser:** Bon-ami®, Comet®, Ajax®. • Apply with a damp sponge or cloth according to manufacturer's directions. Rub lightly, it may scratch the finish. Rinse thoroughly and wipe dry. **Soap-filled fiber or steel wool pads:** S.O.S®, Brillo®. • Dampen pad, rub lightly, it may scratch the finish. Rinse thoroughly and wipe dry.
Cavity Porcelain Enamel on Steel	Porcelain enamel is acid resistant, but not acid proof. Acid foods such as citrus juices, tomatoes, rhubarb, vinegar, alcohol or milk, should be wiped up and not allowed to bake onto the porcelain during the next use. Over a period of time, the porcelain may craze (get fine hairlike lines) This will not affect oven performance. **SEE SELF-CLEANING INSTRUCTIONS, Pages 31 and 32**

Cleaning Recommendations

Part/Material	Cleaning Products/Directions
Front Frame Stainless Steel	See Back Guard, Page 34.
Oven Racks and Rack Guides Nickel Plated	**Hot sudsy water.** • Wash, rinse thoroughly, and dry. **Cleaners:** Soft Scrub®. • Apply with a damp sponge or cloth according to manufacturer's directions. Rinse and wipe dry. **Powdered Cleanser:** Bon-ami®, Comet®, Ajax®. • Apply with a damp sponge or cloth according to manufacturer's directions. Rub lightly. Rinse thoroughly and wipe dry. **Soap filled fiber or steel wool pads:** S.O.S®, Brillo®. • Dampen pad, rinse thoroughly, and dry. **Harsh Cleaners:** Easy Off ®Oven Cleaner. **NOTE:** Some commercial oven cleaners cause darkening and discoloration. Test the cleaner on a small part of the rack and check for discoloration before cleaning the entire rack. • Apply a generous coating. Allow to stand for 10 to 15 minutes. Rinse thoroughly and wipe dry. If the racks do not slide easily after being cleaned, dampen a paper towel with a small amount of cooking oil and rub it lightly over the side rails.
Exterior, Frame, Door Handle Stainless Steel	Use care to keep cleaners and water away from the door vents. If water or cleaners spill into the vents, water may streak the glass inside. See Back Guard, Stainless Steel, Page 34.
Interior Porcelain Enamel	See Oven Cavity, Page 36.
Seal Door Gasket	General Kitchen Cleaners: Formula 409®, Fantastik®. • Spray on and blot dry with a cloth. Do not rub. Do not move, remove or damage mesh.

Do-It-Yourself Maintenance

OVEN LIGHT BULB REPLACEMENT

Replace only with a 10-watt, halogen light bulb designed for appliance oven use. DO NOT USE a standard household light bulb in any oven or any bulb over 10 watts.

TO REPLACE THE LIGHT BULB:

1. Make sure that oven selector is in the OFF position (oven light off).
2. Remove the light cover.
3. Remove the burned-out bulb. Replace it with a 10-watt halogen appliance light bulb only. Do not touch bulb with greasy fingers. Follow bulb manufacturer's instructions.
4. Replace cover. (See Caution).

⚠ CAUTION:

Before replacing the light bulb, be certain the Oven Light Switch is in the off position. Let bulb and cover cool completely before touching. If the light bulb glass comes loose from the base, turn the power to the oven OFF at the circuit breaker panel, before attempting to remove the bulb base from the socket.

POWER FAILURE

In the event of a power failure, only the standard burners can be lighted manually. It is necessary to light each standard burner individually.

If the range's cooktop is being used when the power failure occurs, turn all of the burner control knobs to the **OFF** position. Then, the standard burners can be lighted by holding a match at the ports and turning the control knob to the position. Wait until the flame is burning all the way around the burner cap before adjusting the flame to the desired height.

The two ExtraLow® burners on the left side cannot be used during a power failure. Be sure to turn them **OFF** if a power failure occurs because they will not turn back on until the control knobs are turned **OFF** and then turned back on again. See “What to do if you Smell Gas”, inside front cover.

If you have low gas pressure, contact your gas company.

INTERMITTENT OR CONSTANT IGNITER SPARKING

Intermittent or constant sparking of the sealed gas surface burners can result from a number of preventable conditions. Eliminate these conditions as indicated in the chart.

SYMPTOM	CAUSE	REMEDY
Intermittent sparking	• Ceramic igniter is wet or dirty.	• Carefully dry or clean igniter.
	• Burner ports are clogged.	• Clean ports on burner cap with a wire, a needle or straightened paper clip.
More than four clicks of igniter before lighting	• Improper fit of burner cap onto burner base.	• Align burner cap properly on burner base.
Constant Sparking	• Range is not properly grounded.	• Refer to Installation Instructions. Have a qualified electrician ground the range properly.
	• Electrical power supply is incorrectly polarized.	• Refer to Installation Instructions. Have a qualified electrician ground the range properly.

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

Thermador

What this Warranty Covers & Who it Applies to: The limited warranty provided BSH Home Appliances "Thermador" in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Thermador ("Product") sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased: (1) for your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes; (2) new at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use; and (3) within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase. The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

· Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Thermador to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts: Thermador warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of Three hundred and sixty days (360) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy: During this warranty period, Thermador or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Thermador will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Thermador's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Thermador at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Thermador's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Thermador will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Thermador products, and who possess, in Thermador's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are *not* agents, partners, affiliates or representatives of Thermador. Notwithstanding the foregoing, Thermador will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Thermador would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product: Thermador is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty Exclusions: The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Thermador, including without limitation, one or more of the following: (1) use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels); (2) any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings); (4) adjustment, alteration or modification of any kind; (5) a failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations; (6) ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product; and (7) any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God. In no event shall Thermador have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses. **TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY Thermador, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.** No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

How to Obtain Warranty Service: To obtain warranty service for your Product, you should contact the nearest Thermador [800-735-4328] authorized service center.

BSH Home Appliances - 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 / 800-735 -4328

Message à l'intention de nos clients

Nous vous remercions d'avoir choisi une cuisinière Thermador Professional®. Nous vous recommandons de lire attentivement l'intégralité de ce manuel avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Le présent manuel contient des suggestions qui vous seront utiles et le mode d'emploi de toutes les fonctions de cette cuisinière. Conservez-le à portée de main : vous y trouverez les réponses à vos questions quand vous commencerez à cuisiner.

N'hésitez pas à nous consulter. Si vous nous écrivez, n'oubliez pas d'indiquer le modèle et le numéro de série de votre cuisinière.

Cordialement,

Les scientifiques du Service aux consommateurs chez Thermador

⚠ AVERTISSEMENT

L'information fournie dans le présent manuel doit être rigoureusement suivie, sous risque d'incendie ou d'explosion susceptible d'entraîner des dommages, des blessures ou la mort.

— N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres produits inflammables à proxmité de la cuisinière ou de tout autre appareil.

— **SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ**

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
- N'utilisez pas les téléphones du bâtiment.
- Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
- Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, appelez les pompiers.

— L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la compagnie de gaz.

Table des matières

Introduction 1-2

Vérification du type de gaz 1

Chapitre 1 : Consignes générales de sécurité

Précautions de sécurité 3-6

Chapire 2 : Avant de commencer

Avant d'utiliser la cuisinière pour la première fois 7

Chapitre 3 : Description

Identification du modèle et des pièces – DP366 8
Identification du modèle et des pièces – DP304 9
Identification des boutons et emplacement 10

Chapitre 4 : Utilisation de la table de cuisson

Utilisation de la table de cuisson 11-12
Réglage de la flamme 13
Récipients recommandés 14-15
Conseils de cuisson avec les brûleurs 16-17
Utilisation du gril à gaz 18-20
Conseils de cuisson au gril 20
À propos de la cuisson au grille électrique 21
Conseils de cuisson avec la cuisson au grille 21

Chapitre 5 : Utilisation du four

Cuisson au four 22
Cuisson par convection 23
Réglages de cuisson au four et par convection .. 25
Autres utilisations du four 26
Conseils pour cuisson au four 27
Gril/gril à convection 28
Réglage du gril et gril à convection 29
Conseils de cuisson – gril et four 30

Chapitre 6 : Entretien

Four autonettoyant 31-32
Conseils de nettoyage de la cuisinière 33-37
Entretien à faire soi-même 38

Chapitre 7 : Avant d'appeler le service technique

Avant d'appeler le service technique 39
Fiche signalétique 39
Garantie 40

INTRODUCTION

Les cuisinières Thermador Professional® sont des appareils monoblocs disponibles en plusieurs configurations. Tous les modèles sont dotés d'une surface de cuisson à gaz avec un four autonettoyant, à convection électrique, de type professionnel avec capacité de gril à convection.

VÉRIFICATION DU TYPE DE GAZ

Vérifiez le type de gaz fourni pour le lieu d'installation. L'appareil doit être raccordé au type de gaz pour lequel il est certifié. Les tables de cuisson sortent d'usine certifiées pour une utilisation au gaz naturel. Conversion sur place de l'appareil pour utilisation avec gaz propane exigeant un nécessaire de conversion. Assurez-vous que l'appareil correspond au type de gaz disponible. Consultez la fiche signalétique du produit que vous trouverez à l'endroit indiqué à la Page 39.

MISE EN GARDE

Si l'appareil est alimenté au gaz propane, assurez-vous que le réservoir de propane est équipé de son propre détendeur en plus du détendeur de la cuisinière. La pression maximale d'arrivée du gaz pour cet appareil ne doit pas dépasser 34,9 mb (14 po, C.E.) entre le réservoir de propane et le détendeur.

IMPORTANT

Toutes les cuisinières doivent être installées avec une plaque de protection. Le modèle DP304 est fourni avec une plaque de protection basse. Pour tous les autres modèles, une plaque de protection choisie parmi les trois modèles disponibles doit être commandée séparément et installée à l'arrière de la cuisinière. Le trois choix de modèles sont : plaque de protection basse, plaque de protection à étagère supérieure et enjoliveur pour installation en îlot. Avant d'utiliser la cuisinière, assurez-vous que le bon dosseret a été posé. NE PAS utiliser un dosseret qui n'est pas conçu pour le modèle de cuisinière. Consultez les instructions d'installation fournies avec l'appareil pour plus d'information.

MISE EN GARDE

Pour éviter brûlures ou incendie, un dosseret est conçu spécifiquement pour cette cuisinière et doit être installé chaque fois que la cuisinière est utilisée.

Introduction

Le présent manuel contient d'importants renseignements sur l'utilisation et l'entretien de tous les modèles de cuisinières Thermador Professional®. Pour utiliser ce manuel, vous devez connaître le numéro du modèle de votre cuisinière puisque certains renseignements ne s'appliquent qu'à certains modèles. Ce numéro se trouve sur la fiche signalétique de votre cuisinière à l'emplacement indiqué à la page 39. Les tableaux de la page suivante énumèrent les différents modèles de cuisinières et leurs caractéristiques.

Cuisinières Thermador dotées de surface de cuisson à gaz, four convection électrique autonettoyant et gril convection électrique.

Combustion jumelée DP304..... Cuisinière 30 po à combustion jumelée avec 4 brûleurs de surface à gaz et four électrique autonettoyant

Combustion jumelée DP364GE Cuisinière 36 po à combustion jumelée avec 4 brûleurs de surface à gaz, gril électrique et four électrique autonettoyant

Combustion jumelée DP364GL Cuisinière 36 po à combustion jumelée avec 4 brûleurs de surface à gaz, gril à gaz et four électrique autonettoyant

Combustion jumelée DP366..... Cuisinière 36 po à combustion jumelée avec 6 brûleurs de surface à gaz et four électrique autonettoyant

REMARQUE : les numéros de modèles de cuisinières utilisées au Canada se terminent par «CC» ; par exemple, DP366CC

Précautions de sécurité

EXIGENCES DE L'INSTALLATION DE L'ALIMENTATION AU GAZ ET ÉLECTRIQUE ET INSTRUCTIONS POUR MISE À LA TERRE

LIRE ATTENTIVEMENT

Modèles à gaz :
DP304
120/240 volts, 60 Hz,
Circuit électrique de 35 A requis chaque circuit
.

Modèles à gaz :
P364GL, P366
120 volts, 60 Hz,
Circuit électrique de 10 A requis.
PG364GE - Circuit électrique de 35 A requis chaque circuit
.

⚠ MISE EN GARDE

POUR VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CONNECTÉ À UNE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE POLARISÉE ET À UNE MISE À LA TERRE ADÉQUATE.

⚠ MISE EN GARDE

Les pièces accessibles peuvent chauffer lorsque l'on utilise le gril. Tenir les jeunes enfants à distance.

Consultez les exigences d'alimentation électrique et de mise à la terre dans les Instructions d'installation.

L'utilisateur est tenu de faire raccorder cet appareil à l'alimentation électrique par un électricien qualifié, conformément au Code national de l'électricité et/ou à la réglementation locale.

⚠ MISE EN GARDE – TOUS LES MODÈLES

EN CAS DE PANNE ÉLECTRIQUE

Si, pour une raison quelconque, un bouton de commande de gaz est allumé et qu'il n'y a pas d'électricité pour actionner les allumeurs électroniques des brûleurs de la table de cuisson, positionnez le bouton à OFF puis attendez 5 minutes que le gaz se dissipe avant d'allumer manuellement les brûleurs.

Pour allumer manuellement les brûleurs, tenir une allumette allumée près de l'orifice des brûleurs puis tournez le bouton de commande du gaz à . Vous pouvez utiliser les brûleurs de la table de cuisson pendant une panne d'électricité mais vous devrez les allumer avec une allumette.

NE PAS tenter d'allumer les deux brûleurs gauches manuellement. Ces brûleurs sont dotés de la fonction ExtraLow® et ne peuvent être allumés manuellement.

⚠ AVERTISSEMENT

DÉBRANCHEZ TOUJOURS LA FICHE ÉLECTRIQUE DE LA PRISE MURALE AVANT D'EFFECTUER DES RÉPARATIONS SUR LA CUISINIÈRE.

Il est conseillé de réserver un circuit électrique dédié à cet appareil.

L'utilisation d'appareils de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité.

ESSAIS CONFORMES À :

- La norme américaine ANSI Z21.1 régissant les appareils électroménagers à gaz
- La norme américaine UL858 régissant les cuisinières électriques domestiques.
- La norme canadienne CAN/CSA-22.2 No. 61-M89 régissant les cuisinières domestiques.
- Le norme canadiennes CAN/CGA 1.1-M81 régissant les cuisinières à gaz domestiques.

Consultez la réglementation locale du bâtiment vous étant applicable pour connaître la bonne méthode d'installation. À défaut de réglementation, cet appareil doit être installé conformément au Code national américain sur gaz combustible N° Z223.1/NFPA54 et au Code américain de l'électricité ANSI/NFPA70, ou bien au Code canadien Can - B149 régissant l'installation des appareils à gaz naturel et propane et à la section 1 du code électrique canadien C22.1.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ Consignes de sécurité destinées à éviter les blessures

Votre cuisinière Thermador Professional® a été conçue pour être un appareil fiable et sans danger si elle est bien entretenue. Néanmoins, il est nécessaire d'être très prudent lorsqu'on utilise cette cuisinière de gamme professionnelle car ce type d'appareils produit une chaleur intense qui peut augmenter le risque d'accidents. L'utilisation d'appareils de cuisine doit se faire conformément aux consignes élémentaires de sécurité, y compris ce qui suit :

Lisez attentivement le présent manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière afin de réduire les risques d'incendie, de décharge électrique ou de blessures.

L'installation et l'entretien doivent être correctement effectués. Lisez les Instructions d'installation fournies avec ce produit. Faites installer la cuisinière avec une mise à la terre par un électricien qualifié.

Demandez à l'installateur de vous montrer où est placé le robinet d'alimentation du gaz pour savoir où et comment couper l'arrivée de gaz à la cuisinière.

Demander à l'installateur de montrer l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Le noter à des fins de références.

Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de l'appareil. Sauf sous recommandation expresse du présent manuel, toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où des appareils fonctionnent. Il est strictement interdit de s'asseoir ou de monter sur une partie quelconque de l'appareil. Si des enfants sont autorisés à l'utiliser, ils doivent être surveillés de très près.

MISE EN GARDE : Ne rangez pas d'objets attirant l'attention des enfants au-dessus ou derrière la cuisinière. Ils risqueraient d'y monter pour s'en emparer et pourraient être gravement blessés.

Lorsque les enfants sont suffisamment âgés pour actionner l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de s'assurer que les pratiques sécuritaires sont observées.

N'utilisez jamais la cuisinière ou le four comme espace de rangement. Les matériaux inflammables pourraient prendre feu et les objets en plastique fondraient ou s'enflammeraient.

N'accrochez rien sur l'appareil et ne mettez rien contre le four. Certains tissus sont facilement inflammables et pourraient prendre feu.

Si la cuisinière est placée près d'une fenêtre, assurez-vous que les courants d'air ne risquent pas pousser les rideaux jusqu'au dessus ou à proximité des brûleurs ; ils pourraient prendre feu.

N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR DES GRAISSES QUI PRENNENT FEU. Éteignez l'appareil et éteignez les flammes avec du bicarbonate de soude ou un extincteur de poudre sèche ou de mousse.

Les vêtements, les poignées et mitaines ou autres matériaux inflammables ne doivent pas toucher ni être placés à proximité des éléments de la cuisinière, des brûleurs ou des grilles de brûleurs tant qu'ils ne sont pas refroidis. Les tissus peuvent prendre feu et provoquer des blessures.

N'utilisez que des poignées et mitaines antichaleur secs : les poignées et mitaines antichaleur mouillées ou humides posées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures dues au dégagement de vapeur. N'utilisez pas de serviettes ni de chiffons volumineux au lieu des poignées et mitaines antichaleur. Ne posez pas les poignées ni mitaines antichaleur sur des éléments chauds, les brûleurs chauds ou les grilles des brûleurs.

Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Ne portez pas de vêtements amples ou de manches tombantes quand vous utilisez cet appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne devraient pas être portés pour cuisiner.

N'utilisez pas de papier d'aluminium pour garnir des parties du four ou de la cuisinière. Le papier d'aluminium peut provoquer un incendie ou une décharge électrique ou encore obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation. L'aluminium est un excellent isolant et la chaleur y sera emprisonnée, ce qui nuirait au fonctionnement de la cuisinière et est susceptible d'endommager les revêtements du four ou de la cuisinière.

⚠ AVERTISSEMENT
DANGER DE BASCULEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent basculer et blesser quelqu'un. Pour éviter un basculement accidentel, elles doivent être attachées au sol, au mur ou à une armoire au moyen de l'installation du dispositif antibascule qui vous est fourni.
- Un risque de basculement demeure si l'appareil n'est pas installé conformément à ces instructions.
- En déplaçant la cuisinière pour nettoyage, réparation ou autre, assurez-vous que le dispositif antibascule s'est bien réenclenché lorsque vous repoussez la cuisinière contre le mur. Sinon, dans l'hypothèse d'une utilisation anormale (personne montant, s'asseyant ou s'étendant sur une porte ouverte), la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures dues aux liquides chauds renversés ou au poids de la cuisinière.

⚠ Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT: Cet appareil a été conçu pour un usage culinaire. Pour des raisons de sécurité, il est interdit d'utiliser le four ou la table de cuisson pour chauffer une pièce. Cela pourrait en outre endommager les composantes de la table de cuisson ou du four.

Quand vous utilisez la table de cuisson : **NE TOUCHEZ PAS LES GRILLES DES BRÛLEURS NI LES ZONES À PROXIMITÉ.** Les zones proches des brûleurs peuvent chauffer suffisamment pour causer des brûlures.

Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance quand vous utilisez une flamme forte. Les débordements produisent de la fumée et des éclaboussures de grasse qui peuvent s'enflammer. Par ailleurs, si certaines flammes du brûleur s'éteignent, du gaz s'échappera dans la pièce. Au sujet des fuites de gaz, consultez l'intérieur de la page couverture.

Seuls certains types de récipients en verre, en vitro-céramique résistantes à la chaleur, en céramique, en terre cuite ou en céramique vitrifiée sont aptes à être utilisés sur les brûleurs de la cuisinière. Ce type de récipients peuvent se casser sous l'effet de brusques changements de température. N'utilisez que des réglages de flamme bas ou moyens et respectez les indications du fabricant.

Ne faites pas chauffer de récipients fermés ; la pression s'accumulant dans le récipient pourrait le faire éclater.

Lorsque vous cuisinez, réglez les boutons des brûleurs de sorte que la flamme ne chauffe que le fond du récipient et n'en lèche pas les parois. Le format approprié de casserole à brûleur réduit les risques.

Évitez d'utiliser une flamme forte avec un récipient plus grand que la grille ou couvrant plusieurs brûleurs, comme une plaque, pendant une durée prolongée. Cela peut nuire à la combustion et produire des émanations dangereuses.

Veillez à ce que les courants d'air provenant de ventilateurs ou de bouches d'aération ne poussent pas de matériaux inflammables vers les flammes et n'atteignent pas les flammes qui pourraient alors s'étendre au-delà des bords du récipient.

Utilisez toujours des récipients à fond plat suffisamment larges pour couvrir le brûleur. Des récipients trop petits laissent une partie de la flamme à découvert, ce qui peut enflammer des vêtements.

N'utilisez pas de produits d'entretien inflammables pour nettoyer la cuisinière.

Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de renversements accidentels, placez les poignées des récipients vers l'intérieur de sorte à ce qu'elles ne dépassent pas sur les plans de travail contigus, les zones de préparation ou le bord de la table de cuisson de la cuisinière.

Tenez la poignée du récipient pour l'empêcher de bouger quand vous tournez les aliments se trouvant à l'intérieur.

N'UTILISEZ PAS de récipients sur la partie gril de la cuisinière.

N'utilisez pas le gril pour cuire des viandes très grasses ou des produits favorisant la production de flambées.

La **table à découper en option doit être ôtée** avant d'utiliser la plaque de cuisson se trouvant en dessous ou les brûleurs avoisinants.

LA GRAISSE EST INFLAMMABLE. Laissez la graisse chaude refroidir avant de la nettoyer. Évitez de laisser les restes de graisse s'accumuler. Nettoyez après chaque usage.

Pour que les brûleurs s'allument et fonctionnent correctement, **les orifices d'allumage doivent être propres.** Nettoyez-les après un débordement ou si le brûleur ne s'allume pas uniformément avec l'allumeur électronique. Reportez-vous à la page 33.

⚠ AVERTISSEMENT

Après un renversement ou une éclaboussures, éteignez le brûleur et nettoyez le pourtour et les orifices. Vérifiez le fonctionnement après le nettoyage.

Nettoyez la cuisinière avec précaution. Évitez les brûlures par la vapeur ; n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon mouillé pour nettoyer la cuisinière quand elle est chaude. Certains produits d'entretien dégagent des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Suivez les indications fournies par le fabricant du produit d'entretien.

Assurez-vous que tous les boutons de la table de cuisson sont éteints et que la table de cuisson est froide avant d'utiliser un produit d'entretien en aérosol sur ou à proximité de celle-ci. Le produit chimique vaporisé peut, en présence de chaleur, prendre feu ou corroder les pièces métalliques.

Quand vous utilisez le four : **NE PAS TOUCHER À L'ÉLÉMENT GRIL, LES SURFACES INTERNES DU FOUR NI LA ZONE EXTERNE ENTOURANT LA PORTE.** Les surfaces de l'intérieur du four chauffent suffisamment pour causer des brûlures. Le déflecteur de chaleur, qui éloigne la chaleur de la table de cuisson et de l'enjoliveur du dessus et des côtés de la porte du four, sera également chaud pendant l'utilisation du four.

Placez les grilles dans le four sur la position voulue pendant qu'il est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, ne pas laisser les tire-plats entrer en contact avec l'élément gril.

Soyez prudent quand vous ouvrez la porte du four ; laissez l'air chaud et la vapeur s'échapper avant d'introduire ou de retirer les aliments.

Précautions de sécurité

Vous ne devez pas nettoyer, frotter, endommager, déplacer ni ôter le joint de la porte. Il est essentiel pour une bonne étanchéité pendant la cuisson. Si le joint est usé ou très sale, le remplacer pour assurer une bonne étanchéité.

Protéger la fonction autonettoyante. Nettoyer seulement les pièces indiquées dans le guide. Ne pas utiliser de nettoyants commerciaux pour four ou autres enduits protecteurs dans et autour du four autonettoyant.

N'OBSTRUEZ PAS le débit d'air de combustion ou de ventilation.

Pour des raisons de sécurité et pour ne pas endommager l'appareil, ne vous asseyez pas, ne montez pas et ne vous allongez pas sur la porte du four.

Toutes les réparations doivent être effectuées par des techniciens agréés, qui devront déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique avant de le réparer.

Assurez-vous de bien entendre le ventilateur de refroidissement lorsque le four est réglé sur la fonction gril ou modes de cuisson. Si le ventilateur ne marche pas, n'utilisez pas le four. Appelez votre Centre de service agréé pour réparation.

Nettoyez fréquemment la hotte de ventilation, placée au-dessus de la cuisinière, ainsi que ses filtres pour que la graisse des vapeurs de cuisson ne s'y accumule pas.

- **En cas d'incendie ou si vous flambez intentionnellement des alcools sur la table de cuisson, suivez les instructions du fabricant de la hotte.**

AVERTISSEMENT

Pour éviter brûlures ou incendie, un dosseret conçu spécifiquement pour la cuisinière doit être installé chaque fois que la cuisinière est utilisée.

Californie : Proposition 65

AVERTISSEMENT: la loi sur la toxicité et potabilité de Californie exige que le gouverneur de Californie publie la liste des substances connues de l'état pouvant causer le cancer, malformation ou autre problème de reproduction et exige que les compagnies avisent les consommateurs relativement à une exposition potentielle à ces substances.

La combustion de gaz et l'élimination de la saleté pendant l'autonettoyage peuvent générer de petites quantités de monoxyde de carbone.

L'isolation en fibre de verre des fours autonettoyants produit de petites quantités de formaldéhyde pendant les quelques premiers cycles de nettoyage.

La Californie indique que le formaldéhyde est une cause potentielle de cancer. Le monoxyde de carbone est une cause potentielle de toxicité de reproduction.

L'exposition à ces substances peut être minimisée en :

1. Assurant une bonne ventilation pendant la cuisson à gaz.
2. Assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four.
3. Actionnant l'appareil selon les instructions données dans ce guide.

Ne pas ranger de produits, vapeurs chimiques corrosifs, inflammables, des produits non alimentaires près ou dans cet appareil, lequel est spécifiquement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pendant la cuisson peut endommager l'appareil et causer des blessures.

AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE POUR LA PREMIÈRE FOIS, ASSUREZ-VOUS QUE VOUS AVEZ TOUS CES ARTICLES :

DESCRIPTION	DP304	DP364GE	DP364GL	DP366
Grilles de four,	3	3	3	3
Lèchefrite en deux sections	1	1	1	1
Chapeaux de brûleurs en étoile	4	4	4	6
Grille centrale	1			
Grilles de brûleurs	2	2	2	3
Boutons de commande	5	6	6	7
Gril enduit de titane			1	
Grille enduite de titane		1		
Carte d'enregistrement du produit	1	1	1	1
Dosseret	1	*	*	*
Instructions d'installation	1	1	1	1
Guide d'utilisation et d'entretien	1	1	1	1

* Le dosseret doit être commandé séparément. Il sera expédié individuellement et n'est pas compris dans le colis d'expédition de la cuisinière.

Avant d'utiliser la cuisinière pour la première fois

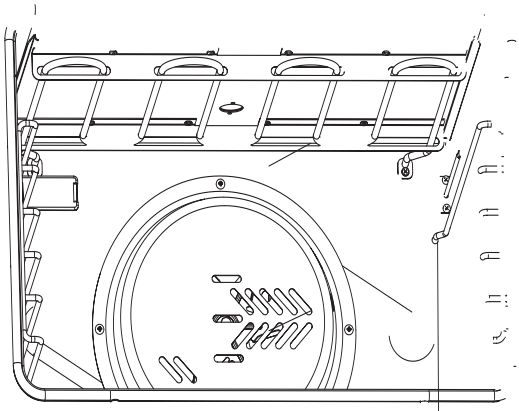
Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes provisoires du four et de la table de cuisson.

1. Assurez-vous que vous avez tous les éléments énumérés à la page 6.
2. **Notez le modèle et le numéro de série à la page 39. Consultez la fiche signalétique**. Ces renseignements vous seront utiles si devez prendre contact avec votre service technique ou l'usine. Notez-les également sur la carte d'enregistrement du produit fournie avec l'appareil et retournez cette dernière à l'adresse indiquée.
3. **Accessoires optionnels.** Plaquede gril, nécessaire de boutons noirs, planche à découper, couvercle de grille, anneau support pour wok et autres accessoires sont en vente chez votre revendeur Thermador. Contactez le Service des pièces chez Thermador au numéro sans frais 1.800.735.4327 pour plus d'information à ce sujet.
4. **Placez correctement les grilles dans le four.** La position adéquate des grilles dépend de la recette et du mode de cuisson. Les positions des grilles dans le four sont numérotées de bas en haut, comme un ascenseur. La position nº 3 est la plus fréquemment utilisée. Introduisez les grilles à la position voulue avant d'allumer le four.

Introduisez les grilles comme suit :

a. Tenez la grille par la barre arrière en position verticale en direction du fond du four. Glissez-la dans le four de manière à ce que les barres se trouvent entre la grille et les glissières des grilles.

b. Soulevez légèrement l'avant de la grille quand vous la glissez dans le four pour que les butées de sûreté passent derrière les glissières. Les butées de sûreté placées à l'arrière des grilles les empêchent de sortir complètement du four quand on les tire vers l'extérieur.



Positions des grilles dans le four

5. **Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont bien posés dans leurs bases sur la table de cuisson.** Allumez chaque brûleur pour vérifier la couleur de la flamme. Reportez-vous à la page 13 pour plus de détails.

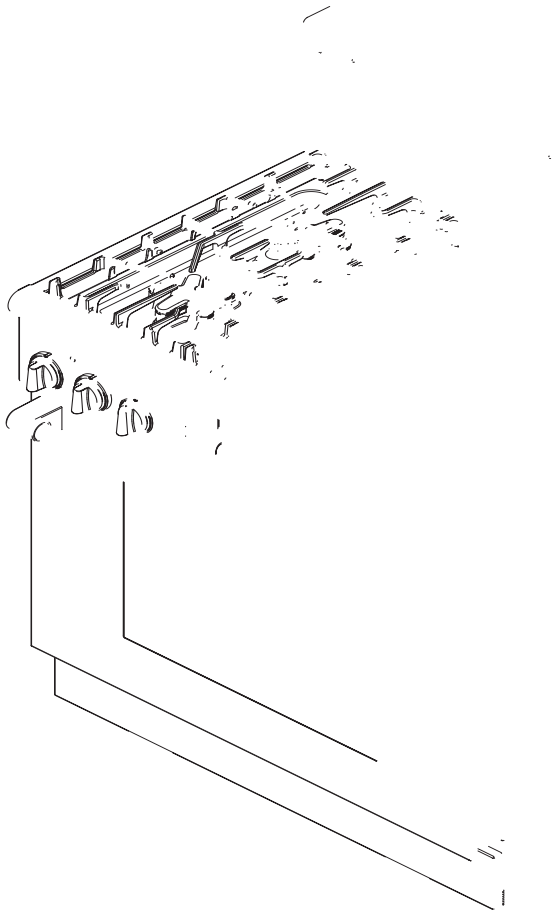
⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles du four ou garnir le four. Ne pas retirer l'élément gril du four électrique.

AVANT DE CUIRE OU GRILLER POUR LA PREMIÈRE FOIS, le four et le gril doivent être allumés pour brûler les graisses utilisées lors de la fabrication de l'appareil. Allumez le four à une température de 230 ºC (450 ºF) de 20 à 30 minutes; placez ensuite le bouton sur BROIL pour une même durée. Vous pouvez mettre la hotte en marche pendant ce temps. Il est à noter qu'il est normal qu'une petite quantité de fumée soit visible de la cuisinière au moment de la première utilisation.

Veuillez lire la page 35 du Chapitre 6 : Entretien et maintenance avant de nettoyer les grilles du four.

Identification du modèle et des pièces



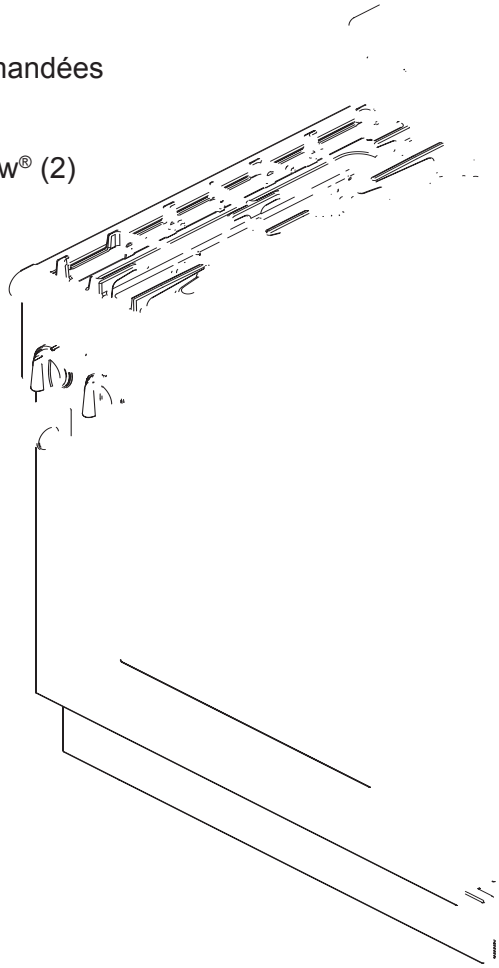
⚠ AVERTISSEMENT

Pour assurer une bonne ventilation de la cuisinière, n'enlevez PAS les pieds.

Modèle à combustion jumelée DP304 - illustré

Légende du modèle P304

1. Dosseret bas 6 po - illustré (Garniture d'îlot et tablette haute commandées séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Boutons de contrôle, brûleurs ExtraLow® (2)
4. Boutons de contrôle, brûleurs standard (2)
5. Sélecteur de température du four
6. Sélecteur de mode du four
7. Porte du four
8. Hublot
9. Base
10. Pieds (4)



⚠ AVERTISSEMENT

Pour assurer une bonne ventilation de la cuisinière, n'enlevez PAS les pieds.

Intérieur du four électrique

Voir page 8.

Identification des boutons et emplacement

Repérer chaque type de bouton par le numéro correspondant sur le diagramme. Les boutons ne sont pas numérotés.

1. **Bouton XLO**
   OFF- ϟ -HI-MED-SIM-XLO

2. **Bouton standard**
   OFF- ϟ -HI-MED-SIM

3. **Bouton gril**
   OFF- ϟ -LO-MED-HI

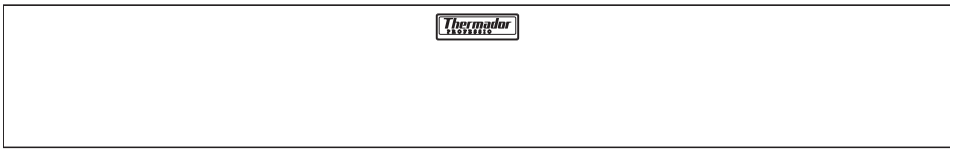
4. **Griddle Knob**
   OFF 150 200 250 300
   350 400 450 500

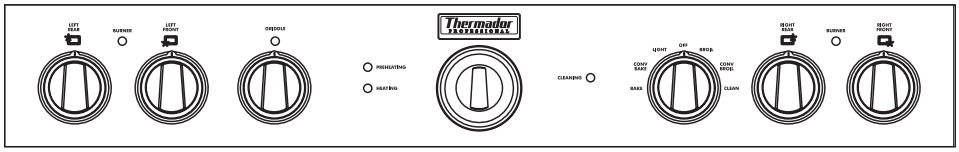
5. **Bouton du four**
   OFF 150 200 250 300
   350 400 450 500
   Gril Nettoyage

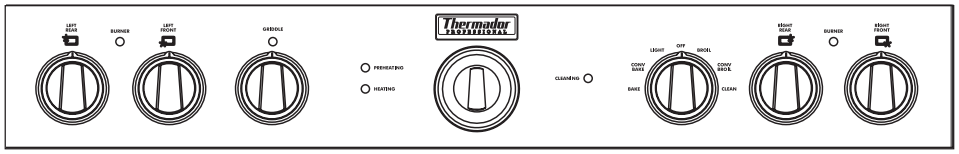
6. **Bouton sélecteur de mode du four**

MODÈLE DP30

MODÈLE DP36

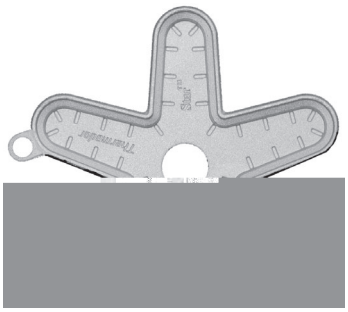






Utilisation de la table de cuisson

BRÛLEURS HERMÉTIQUES

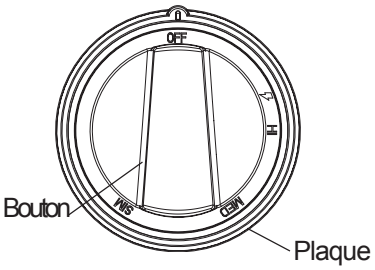


Base de brûleur Star® en laiton hermétique

La table de cuisson comporte quatre ou six brûleurs à gaz ; chacun d'eux a une puissance de 15 000 BTU/h. Ces brûleurs sont hermétiquement encastrés dans le cadre supérieur en acier inoxydable afin d'empêcher l'accumulation des liquides renversés sous la surface de cuisson et de faciliter le nettoyage. Sur tous les modèles, les deux brûleurs gauches sont dotés de la fonction ExtraLow, et les autres brûleurs sont standard. À chacun des brûleurs correspond un bouton de contrôle.

BOUTONS DE CONTRÔLE

Les boutons de commande des deux brûleurs avant et arrière, hermétiquement encastrés, sont placés sur le panneau de commandes de la partie frontale de la cuisinière.



Bouton de contrôle de brûleur standard

Les deux mots inscrits au-dessus de chaque bouton indiquent le brûleur auquel il correspond. Par exemple, LEFT FRONT (avant gauche), RIGHT FRONT (avant droit), etc.

FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le placer à la position ⚡.
- L'allumeur du brûleur sélectionné produit un déclic et une étincelle.
- Une fois la flamme allumée, l'allumeur cesse d'émettre des déclics.
- Tournez le bouton sur une position comprise entre les repères HI et SIM.
- Le voyant bleu du brûleur, placé entre les brûleurs, s'allume quand le brûleur contigu est allumé. Il reste allumé jusqu'à ce que le brûleur s'éteigne.

Puissance de sortie BTu des brûleurs standard

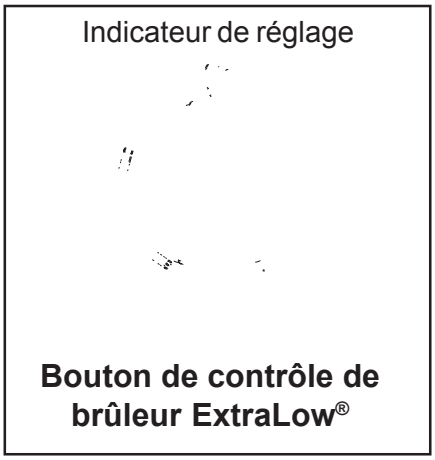
- HI est équivalent à 15 000 BTu/.
- SIM est équivalent à 2 100 BTu/.

Puissance de sortie BTu des brûleurs ExtraLow®

- HI est équivalent à 15 000 BTu/h.
- SIM est équivalent à 3 000 BTu/h.
- XLO est équivalent à 370 BTu/h.

Brûleurs ExtraLow®

Les contrôles pour les deux brûleurs gauches, avant et arrière, ont les mêmes réglages que les réglages standard SIM.

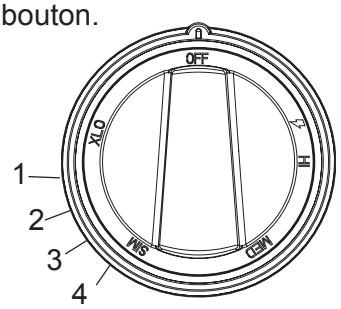


Bouton de contrôle de brûleur ExtraLow®

Le dessin montre la gamme supplémentaire de réglage du bouton entre les repères SIM et XLO. Lorsque le bouton est placé sur cette gamme, la flamme s'allume et s'éteint. La modification des durées pendant lesquelles la flamme reste allumée/éteinte permet de réduire davantage la quantité de chaleur et de cuire des aliments délicats. Le réglage très bas est utile pour faire mijoter, pocher, fondre du chocolat et du beurre, maintenir la température des plats préparés sans qu'ils ne roussissent ou ne brûlent, etc.

Fonctionnement du brûleur ExtraLow®

- XLO, le réglage le plus bas, fonctionne par cycles d'une minute avec alternance de flamme allumée pendant environ 8 secondes suivies d'environ 52 secondes de flamme éteinte.
- Lorsque le bouton est réglé juste en dessous du repère SIM, la flamme reste allumée pendant environ 52 secondes et s'éteint pendant environ 8 secondes.
- Pour adapter le degré de chaleur aux aliments et à leur quantité, il est possible de régler le bouton sur n'importe quelle position dans l'intervalle entre SIM et XLO indiqué sur le bouton.

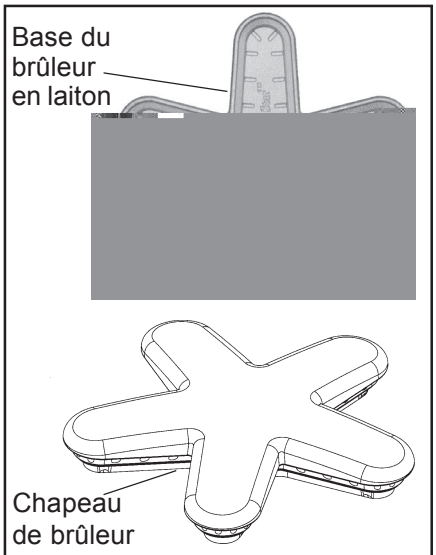


Réglages ExtraLow

- Les numéros et les traits représentés sur le dessin n'y figurent que pour référence. **Les numéros n'apparaissent pas sur le bouton réel.** Ce numéro indique la position du bouton pour le réglage de flamme indiqué dans les tableaux de cuisson des pages 16 et 17, la flamme la plus forte correspondant au numéro 4 et la flamme la plus faible au numéro 1.

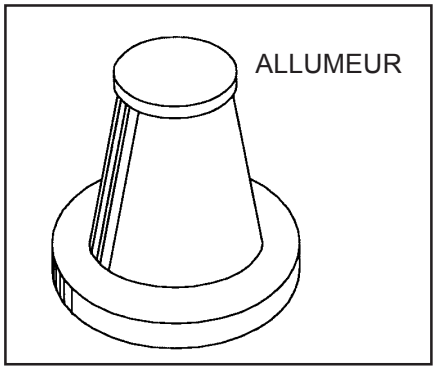
Techniques ExtraLow

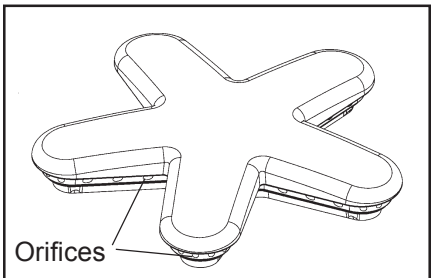
- Le type et la quantité d'aliments déterminent le réglage à utiliser.
- Le réglage est également déterminé par le type de récipient choisi. Ses dimensions, sa forme, le matériau et l'utilisation ou non d'un couvercle sont des facteurs qui influent sur l'homogénéité de la température de cuisson.
- Pour maintenir une chaleur basse ou pour faire mijoter, portez les aliments à ébullition. Remuez bien puis couvrez le récipient puis baissez le réglage en plaçant le bouton juste en dessous de SIM.
- Vérifiez régulièrement s'il est nécessaire de modifier le réglage.
- Si vous utilisez un récipient surdimensionné, vos aliments mijoteront principalement au centre de celui-ci. Pour homogénéiser la température de l'ensemble, remuez pour ramener les aliments se trouvant sur les bords externes vers le centre.
- Quand un plat mijote, il est normal de le brasser de temps à autre, surtout s'il doit mijoter pendant plusieurs heures comme par exemple des haricots ou une sauce maison pour les spaghettis.
- Quand vous baissez le réglage de la flamme, faites-le par petites étapes.
- Si le réglage est trop bas pour faire mijoter, portez de nouveau à ébullition avant de ramener le bouton sur un réglage plus fort.
- Il est normal de ne pas voir de bulles à la surface juste après avoir remué les aliments.
- Il peut y avoir des bulles quand la flamme est allumée, qui disparaissent quand elle est éteinte. Même quand elle est éteinte, de la vapeur et un léger frémissement seront perceptibles à la surface du liquide.



Éléments de brûleurs Star®

Chaque brûleur comporte son propre allumeur électronique qui produit des étincelles lorsque le bouton du brûleur est en position allumé. Les brûleurs doivent s'allumer en l'espace de 4 secondes ou moins. Si le brûleur ne s'allume pas, assurez-vous que le chapeau est correctement posé sur sa base. **Ne touchez pas les brûleurs pendant que les allumeurs produisent des étincelles.** Si un brûleur ne s'allume pas, consultez le chapitre « Avant d'appeler le service technique », à la page 39.





CHAPEAU DE BRÛLEUR

RALLUMAGE AUTOMATIQUE

Si un ou plusieurs brûleurs ou le gril s'éteignent, l'allumeur électronique produit automatiquement des étincelles pour rallumer la flamme. **Ne touchez pas aux brûleurs pendant que les allumeurs produisent des étincelles.**

IMPORTANT

- Pour assurer une bonne combustion, n'utilisez pas la table de cuisson sans les grilles des brûleurs.
- L'allumage et la combustion du gaz produisent un petit bruit qui est tout à fait normal.
- Sur les cuisinières alimentées par du gaz propane, il est possible d'entendre un petit « pop » au niveau des orifices du brûleur quelques secondes après l'avoir éteint.

PANNE DE COURANT

- En cas de panne de courant, seuls les brûleurs standard peuvent être allumés manuellement. Chacun d'eux doit être allumé individuellement.
- Si la panne de courant se produit pendant que vous utilisez la cuisinière, tournez tous les boutons à la position OFF.
- Les brûleurs standard peuvent être allumés en tenant une allumette près des ports et en tournant le bouton de contrôle en position ⚡. Attendez que la flamme soit allumée tout autour du chapeau du brûleur avant de la régler à la hauteur voulue.
- Les brûleurs ExtraLow ne peuvent être utilisés pendant une panne de courant. **S'assurer de les mettre hors circuit.**
- Si le brûleur ExtraLow est en marche au moment de la panne de courant, il ne pourra pas être rallumé tant que le bouton n'aura pas d'abord été replacé en position OFF.
- La grille ou le gril ne peut pas être utilisé pendant une panne de courant.
- Si vous détectez une odeur de gaz, consultez les consignes de sécurité figurant à l'intérieur de la couverture.

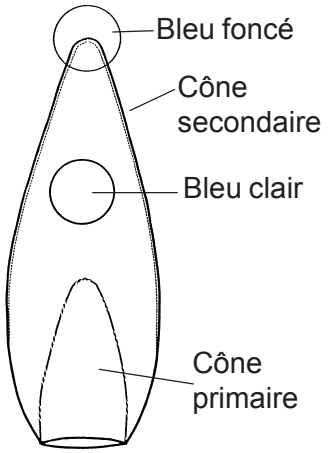
⚠ AVERTISSEMENT

En cas de panne de courant, ramenez tous les boutons à la position OFF. Seuls les brûleurs standard peuvent être allumés manuellement.

HAUTEUR DE LA FLAMME

- La hauteur correcte de la flamme dépend : 1) de la taille et du matériau du récipient utilisé ; 2) des aliments à cuire ; et 3) de la quantité de liquide se trouvant dans le récipient.
- La flamme ne doit pas dépasser le fond du récipient.
- Utilisez une flamme basse ou moyenne pour les récipients dont le matériau conduit lentement la chaleur, comme la l'acier revêtu de porcelaine ou la vitrocéramique.

DESCRIPTION DE LA FLAMME



Couleur de la flamme

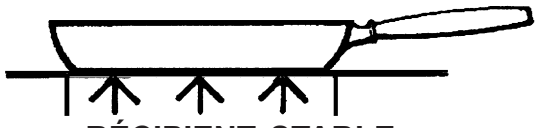
- La flamme des brûleurs doit être de couleur bleue, sans jaune aux extrémités. On y observe parfois de l'orange : cela indique que des impuretés dans le gaz sont en train de se consumer. Elles disparaîtront avec l'usage.
- Avec le gaz propane, il est normal qu'il y ait un peu de jaune sur le cône primaire.
- La flamme doit brûler tout autour du chapeau du brûleur. Si ce n'est pas le cas, assurez-vous que le chapeau est bien posé et que les orifices ne sont pas bouchés.
- La flamme doit être stable, ne pas voltiger ni faire de bruit excessif.

Récipients recommandés

⚠ MISE EN GARDE

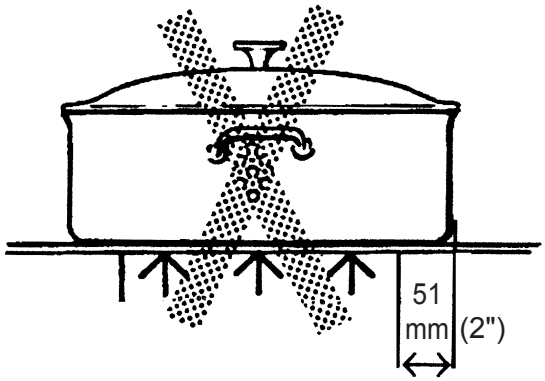
- ➤ Les aliments présentés dans un conditionnement en aluminium ne doivent pas être placés directement sur la grille des brûleurs. La feuille d'aluminium peut fondre pendant la cuisson.
- ➤ Ne laissez ni plastique, ni papier ni chiffon en contact avec les grilles des brûleurs quand elles sont chaudes : ces matières pourraient fondre ou prendre feu.
- ➤ Ne faites pas chauffer un ustensile vide. Il pourrait être endommagé ainsi que la table de cuisson.

- Des récipients de qualité professionnelle à poignées métalliques sont recommandés car les poignées en plastique risquent de fondre ou de se déformer si la flamme lèche les parois du récipient. Les récipients de qualité professionnelle sont en vente dans les magasins de fournitures pour l'hôtellerie et les boutiques gastronomiques. Tous les récipients utilisés doivent posséder les caractéristiques suivantes : bonne conductivité de la chaleur, bonne assise, diamètre de la base correctement dimensionné, base lourde et plate et couvercle bien adapté. Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, la flamme ne doit pas dépasser le diamètre de la base du récipient.
- L'aluminium et le cuivre sont des matériaux qui conduisent la chaleur rapidement et de façon homogène. Ces métaux se trouvent parfois sur le fond des récipients ou peuvent être insérés dans l'acier inoxydable.



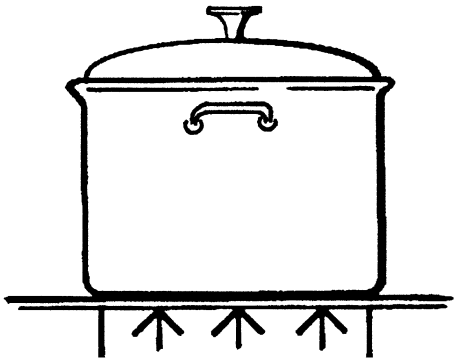
RÉCIPIENT STABLE

- L'assise du récipient est un facteur important de stabilité et d'homogénéité de la cuisson. La poignée ne doit pas être plus lourde que le récipient car elle l'inclinerait. Le récipient doit reposer bien à plat sur la grille sans se balancer ni être branlant.
- Placer les grandes casseroles de façon décalée au moment d'utiliser la surface de cuisson.
- Les grands récipients, tôle à biscuits, etc. ne doivent pas être utilisés sur la surface de cuisson.



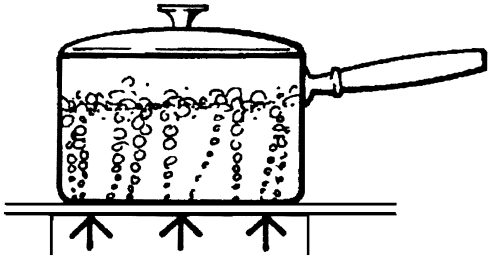
DIAMÈTRE DE LA BASE

- Choisissez une base d'un diamètre correspondant au diamètre de la flamme. Le diamètre de la flamme doit être le même que celui de la base du récipient ou légèrement plus petit. Des récipients sur ou sous-dimensionnés nuisent aux résultats de cuisson. Une base d'un diamètre de 14 cm (5-1/2") est généralement la plus petite taille conseillée.



RÉCIPIENT À BASE PLATE

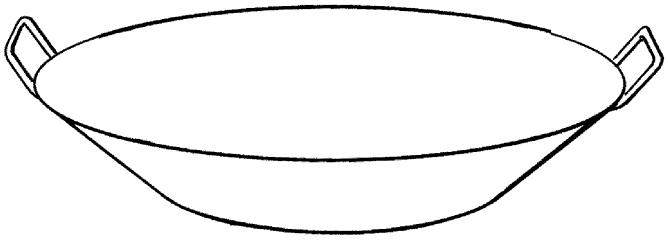
- Une base lourde et plate ne se déformera pas en chauffant. Les fonds de récipients faussés, bosselés, striés ou trop légers ne chaufferont pas de manière homogène. Faites chauffer et refroidir progressivement les récipients afin d'éviter les brusques changements de température qui tendent à les déformer. N'ajoutez pas d'eau froide dans un ustensile chaud.



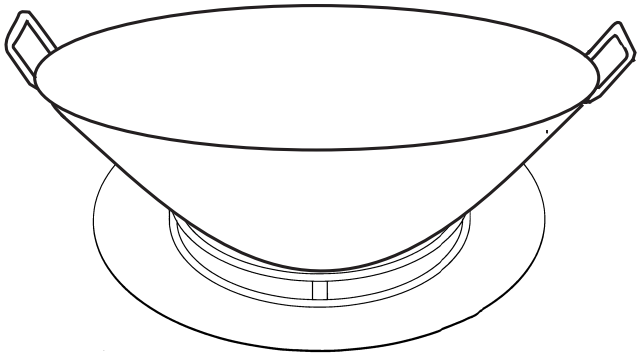
RÉCIPIENT AVEC COUVERCLE

- Un couvercle bien adapté réduira le temps de cuisson et permettra d'utiliser des réglages de chaleur plus bas.

Récipients pour spécialités



WOK À FOND PLAT



WOK À FOND ROND DANS SON ANNEAU DE SUPPORT

- **Woks** – Les woks à fond plat ou rond avec l'accessoire de support en forme d'anneau peuvent être utilisés sur les modèles de cuisinière sans brûleur pour wok incorporé. L'anneau de support doit être utilisé avec les woks à fond rond. L'anneau de support de wok en fonte émaillée est vendu séparément.
- **Cocottes et marmites** - Choisissez une base d'au maximum 51 mm (2 ") de plus que le diamètre du foyer.

Cocotte de dimensions standard

19,95 à 20,9 litres (42 à 44 pintes), avec une base de 279 à 305 mm (11 à 12 ") et une hauteur de 229 à 279 mm (9 à 11 ").

Cocotte-minute de dimensions standard

7,6 à 20,9 litres (16 à 44 pintes), avec une base de 20,3 à 27,9 cm (8 à 11 ") et une hauteur de 165 à 305 mm (6,5 à 12 ").

CONSEILS D'UTILISATION :

- Il est préférable d'utiliser un récipient à fond plat plutôt qu'à fond concave, convexe ou ondulé.
- Si vous utilisez deux cocottes en même temps, placez-les sur des brûleurs décalés. Ne bloquez pas la circulation d'air autour des brûleurs. La flamme a besoin d'une quantité d'air suffisante pour bien brûler.
- Mettez un couvercle sur la cocotte pour porter son contenu à ébullition.
- Quand le contenu boue avec le bouton sur HI, baissez la flamme le plus possible pour maintenir à ébullition ou conserver la pression.
- La cuisson à la cocotte produit de grandes quantités de vapeur. Prenez garde aux brûlures.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON

SUGGESTIONS D'UTILISATION DES RECOMMANDATIONS

Guidez-vous par les indications du tableau des pages 16 et 17. Les réglages à utiliser dépendent des ustensiles choisis et de la température initiale des aliments.

Dans le tableau, le « Réglage final » a été divisé entre brûleurs standard et brûleurs ExtraLow. Selon le cas, ce réglage sera identique ou différent.

Le réglage ExtraLow peut être un réglage de cuisson ou de maintien de température.

Augmentez ou diminuez la flamme progressivement. Laissez le temps au récipient et aux aliments de s'adapter au nouveau réglage.

Conseils de cuisson avec les brûleurs de la table de cuisson

Aliments	Réglage initial	Réglage final brûleurs standard	Réglage final brûleurs ExtraLow®
BOISSONS Cacao	**MED** – Chauffer le lait, couvrir	**LO** – Finir de chauffer	
PAIN Pain doré, crêpes, sandwiches grillés	**MED** – Préchauffer le poêlon	**MED LO** à **MED** – Cuiser	
BEURRE À fondre		**XLO** – Maintenir chaud	
CÉRÉALES Semoule de maïs Gruau, avoine	**HI** – Couvrir, porter l'eau à ébullition, ajouter les céréales	**MED LO** à **MED** – Finir la cuisson selon les instructions sur l'emballage.	
CHOCOLAT À fondre		Utilisez **XLO**	
DESSERTS Bonbons	M**ED LO** à **MED** – Cuire selon la recette	**MED LO** à **MED**	
Pouding et Mélange pour garniture à tarte	**MED LO** – Suivre les indications sur l'emballage	**LO**	
Pouding	**MED LO** – Faire bouillir le lait	**LO**	
OEUFS À la coque	**MED HI** – Couvrir, porter à ébullition, ajouter les oeufs, couvrir	Utiliser **XLO**	
Frits, brouillés	**MED** – Faire fondre le beurre, ajouter les oeufs	**LO** à MED **LO** – Finir la cuisson	
Pochés	**HI** – Porter à ébullition, ajouter les oeufs	**MED** à **MED HI** – Finir la cuisson	
VIANDE, POISSON, VOLAILLES Bacon, saucisses, galettes	**HI** – Jusqu'à ce que la viande commence à grésiller	**MED LO** à M**ED** – Finir la cuisson	
Braiser : steak suisse, rôti à la cocotte, ragoût	**HI** – Faire fondre la graisse, faire revenir entre **MED HI** et **HI**, ajouter du liquide, couvrir	Utiliser **XLO**	
Grillade rapide au poêlon ; steaks pour déjeuner	**MED HI** à **HI** – Préchauffer le poêlon	**MED HI** à **HI** – Passer	
Grillade : poulet	**HI** – Faire chauffer l'huile puis faire dorer sur **MED**		
Friture : crevettes	**HI** – Faire chauffer l'huile		
Grillade au poêlon : côtelettes d'agneau, steaks minces, hamburgers,saucisses en chapelet	**HI** – Préchauffer le poêlon		
Pocher : poulet, entier ou morceaux, poisson	**HI** – Couvrir, porter à ébullition		

Conseils de cuisson avec les brûleurs

Aliments	Réglage initial	Réglage final brûleurs standard	Réglage final brûleur ExtraLow®
Faire mijoter : poulet à l'étouffée, corned-beef, langue, etc.	**HI** – Couvrir, porter le liquide à ébullition		**4** à **1** – Pour mijoter lentement
PÂTES Macaronis, nouilles, spaghettis	**HI** – Porter l'eau à ébullition, ajouter les pâtes	**MED HI** à **HI** – Pour maintenir à ébullition	Identique aux brûleurs standard
MAÏS SOUFFLÉ (Utilisez une casserole lourde à fond plat)	**HI** – Couvrir, chauffer jusqu'à ce que les grains commencent à éclater	**MED HI** à **HI** – Finir la cuisson	Identique aux brûleurs standard
COCOTTE-MINUTE Viande Légumes	**MED HI** à **HI** – Faire monter la pression. HI – Faire monter la pression.	**MED LO** à MED – Maintenir la pression **MED LO** à **MED** – Maintenir la pression	Identique aux brûleurs standard Identique aux brûleurs standard
RIZ	**HI** – Couvrir, faire bouillir de l'eau, ajouter le riz, couvrir		**4** à **2** – Faire cuire selon les instructions du paquet. XLO – Pour maintenir la chaleur, couvrir
SAUCES Sauce tomate	**MED HI** à HI – Cuire la viande/ les légumes selon la recette		**2 à XLO** – Laisser mijoter (2 à 3 pour faire épaissir la sauce, non couvert)
Sauce blanche, à la crème, béarnaise	**MED LO** – Faire fondre la graisse, suivre la recette	**SIM** à **MED LO** – Finir la cuisson	**XLO** – Pour maintenir la chaleur, couvrir*
Sauce hollandaise	**XLO** à **SIM**	**XLO**	**XLO** – Pour maintenir la chaleur, utiliser le réglage le plus bas
SOUPES, BOUILLONS	**HI** – Couvrir, porter à ébullition		**3** à **2** – Laisser mijoter **XLO** – Pour maintenir la chaleur, couvrir*
LÉGUMES Frais	**HI** – Couvrir, porter à ébullition	**MED LO** à **MED** – Laisser cuire entre 10 et 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres	**XLO** – Pour maintenir la chaleur, couvrir
Congelés	**HI** – Couvrir, porter à ébullition l'eau et les légumes	**MED LO** à **MED** – Faire cuire selon les instructions du paquet	Identique aux brûleurs standard
Friture	**HI** – Faire chauffer l'huile	**MED** à **MED HI** – Pour maintenir la température de friture	Identique aux brûleurs standard
En sachet	**HI** – Couvrir, porter à ébullition l'eau et les légumes	**SIM** à **MED LO** – Faire cuire selon les instructions du sachet	Identique aux brûleurs standard
Sautés	**HI** – Faire chauffer l'huile ou fondre le beurre, ajouter les légumes	**MED LO** à **MED** – Laisser cuire jusqu'au point de cuisson voulu	Identique aux brûleurs standard
Revenus à la poêle	**HI** – Faire chauffer l'huile, ajouter les légumes	**MED HI** à **HI** – Finir la cuisson	Identique aux brûleurs standard

*Il est recommandé de tourner de temps en temps ces aliments.

Utilisation du gril à gaz

Il est recommandé d'installer **UNE HOTTE DE VENTILATION** d'une capacité adéquate avec évacuation à l'air libre, **AU-DESSUS DE LA CUISINIÈRE.** Pour la plupart des cuisines ayant une hotte murale, une hotte homologuée est conseillée. La hotte doit être installée conformément aux instructions d'installation fournies avec l'appareil et à la réglementation locale du code du bâtiment. Consultez les conditions de ventilation dans les Instructions d'installation pour plus de renseignements à ce sujet.

GRIL

(disponible sur certains modèles)

Quand vous faites cuire des aliments sur le gril, vous obtenez la même saveur qu'avec une viande cuite sur un barbecue à l'extérieur.

Cette saveur provient des graisses et des jus qui sont amenés à la surface des aliments et saisis par la chaleur de la plaque de gril.

Votre nouveau gril Thermador Professional® est équipé d'un brûleur en acier ayant la forme d'un tube en U identique à ceux qui sont utilisés dans les restaurants. L'allumage automatique a permis d'éliminer toutes les veilleuses que l'on trouve sur les grils de restaurants. Le brûleur du gril a une puissance de 12 000 BTu/h.

REMARQUE : Avec le gaz propane, un petit bruit ou un éclair peuvent se produire au niveau des orifices du brûleur quelques secondes après l'avoir éteint. Cela se produit en général quand le brûleur est resté un certain temps allumé. C'est un phénomène normal.

RALLUMAGE AUTOMATIQUE

L'allumeur électronique devient automatiquement incandescent pour allumer le brûleur. NE TOUCHEZ PAS aux brûleurs pendant que l'allumeur chauffe.

EFFICACITÉ DU BRÛLEUR ET CARACTÉRISTIQUES DE LA FLAMME

La flamme du brûleur doit être de couleur bleue et stable, sans jaune aux extrémités ni bruit excessif et ne doit pas se soulever. Elle doit brûler complètement le long des deux côtés du tube.

Un mélange air-gaz inadéquat peut produire une flamme à l'extrémité jaune ou la faire virevolter. Faites régler la flamme par un technicien. Des impuretés dans la tuyauterie de gaz peuvent donner au début une couleur orange à la flamme. Ce phénomène disparaîtra avec l'usage.

Si la flamme n'est pas régulière, virevolte, qu'elle fait trop de bruit ou se détache du brûleur, assurez-vous que les orifices du BRÛLEUR ne sont pas obstrués. Si c'est le cas, prenez un fil métallique, un trombone déplié ou une aiguille pour déboucher les orifices. Si le problème persiste, contactez votre centre de servicepour un réglage.

BOUTON DE CONTRÔLE

Le bouton de contrôle du brûleur comporte une infinité de réglages de chaleur et il n'y a pas de position fixe entre HI et LO. Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens contraire horaire jusqu'à la position . Réglez le bouton à la puissance voulue.

Utilisation du gril à gaz

CUISSON SUR LE GRIL

- Préchauffez le gril à HI pendant un minimum de 10 à 15 minutes. Le gril chaud fait griller les aliments qui conservent leurs jus à l'intérieur. Plus le préchauffage sera long, plus vite la viande sera dorée et portera des traces de gril plus foncées.
- La cuisson au gril requiert une forte chaleur pour saisir et bien faire dorer. La plupart des aliments sont cuisinés avec les réglages de chaleur les plus forts pendant pratiquement toute la durée de la cuisson. Néanmoins, pour certains aliments, il peut être nécessaire de diminuer la puissance après la saisie afin de cuire l'intérieur des aliments sans les brûler.
- Les aliments cuits pendant longtemps ou arrosés d'une marinade sucrée peuvent demander une chaleur plus faible à la fin du temps de cuisson.
- Une fois le gril refroidi, vider le bac à graisse dans un contenant résistant. Nettoyer le plateau à graisse et la plaque de gril avec de l'eau chaude savonneuse et rincer à l'eau claire.
- La plaque de gril et le plateau à graisse peuvent être placés au lave-vaisselle.

SUGGESTIONS DE CUISSON AU GRIL

- Enlevez le surplus de gras avant de faire cuire la viande. Faites des incisions dans le gras restant autour des bords à intervalles de 51 mm (2").
- Passez la sauce au pinceau à la fin de la cuisson.
- Utilisez une spatule ou une pince plutôt qu'une fourchette pour retourner la viande. Les fourchettes percent la viande et laissent ressortir le jus. Faire attention au moment de tourner la viande.
- La grille du gril comporte des barres latérales et arrière conçues pour faciliter le retournement des aliments avec une spatule.
- Ne retournez la viande qu'une fois, quand le jus commence à faire des bulles à la surface. De cette manière, le jus restera mieux dans la viande.
- Certains morceaux de viande ou de volaille cuisent plus vite que d'autres. Déplacez ces morceaux vers la partie la moins chaude du gril jusqu'à ce que les autres soient complètement cuits.
- Le point de cuisson des viandes dépend de l'épaisseur de coupe. D'après les chefs cuisiniers, il est impossible d'obtenir un point de cuisson bleu si la coupe est fine.
- Ajouter l'assaisonnement ou le sel après le grillage.

⚠ ATTENTION

- **Ne pas laisser le gril sans surveillancependant l'utilisation.**
- **Si les enfants peuvent utiliser le gril, ils doivent être surveillés.**

À propos du gril à gaz

DESCRIPTION

Le gril intégré est fabriqué en aluminium de qualité restaurant enduit de titane. Ceci produit une surface avec chaleur uniforme facile à nettoyer.

Une planche à découper en érable et couvercle en acier inoxydable sont disponibles comme accessoires et peuvent être achetés séparément. Les deux sont de format approprié pour s'ajuster à la surface lorsque le gril n'est pas utilisé.

⚠ ATTENTION :

Le gril est chaud après utilisation. Laisser refroidir complètement avant de nettoyer.

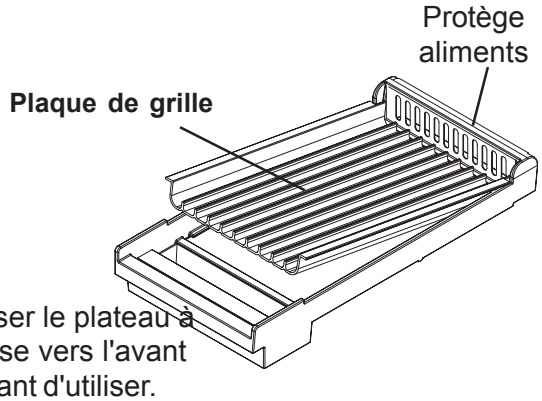
PRÉPARATION DU GRIL

Le gril doit être incliné légèrement vers l'avant pour un rendement optimal. Voir le guide d'installation pour plus de détail et vérifier et régler le gril à l'inclinaison appropriée. Pendant l'installation, l'installateur est responsable afin de mettre de niveau l'appareil. La plaque de gril doit être lavée à l'eau chaude savonneuse, puis rincée à l'eau claire avant utilisation.

Avant la cuisson, s'assurer que le gril est bien assemblé. Le protège aliment doit être positionné à l'arrière de la plaque, comme illustré.

Tout ustensile peut être utilisé sur la surface du gril.

Il faut faire attention à ne pas endommager la surface.



Plateau à graisse du gril

PLATEAU À GRAISSE DU GRIL

- Pousser le plateau sous le bord avant du rebord du gril pour recueillir la graisse et autres résidus.
- Nettoyer le plateau à chaque usage. Pour enlever le plateau, faire attention au moment de l'incliner pour que le contenu ne se déverse pas.
- Une fois refroidie, verser la graisse dans un contenant résistant pour jeter.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON SUR LE GRIL

ALIMENTS	RÉGLAGE	DURÉE (minutes)
Saucisses	Moyen	7 à 11
Poitrine de poulet sans os	Moyen	17 à 23
Côtelettes porc sans os (1 po épais.)	Élevé	17 à 20
Tranches jambon (1/2 po épais.)	Moyen	6 à 8
Filet mignon 1 1/2 po épais.)	Élevé	13 à 18
Bifteck d'aloyau (1 po épais.)	Élevé	15 à 20
Darne de saumon (1 po épais.)	Élevé	17 à 20
Saucisse italienne	Élevé	13 à 16
Galette de boeuf haché (6 onces)	Élevé	10 à 15
Hot dog	Moyen	7 à 12
Borchette de crevettes	Moyen-bas	6 à 8
Fruits ou légumes tranchés	Bas à moyen	6 à 10

Concernant la grille électrique

(Disponible avec certains modèles)

DESCRIPTION

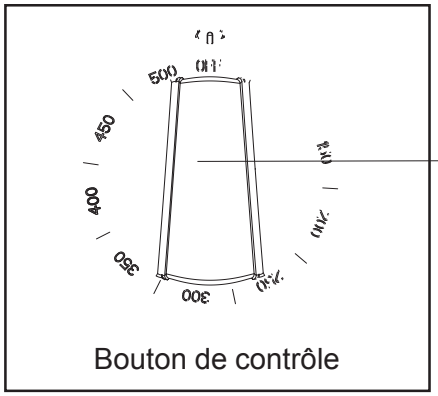
La grille intégrée est fabriquée en aluminium de qualité restaurant enduit de titane. Ceci produit une surface avec chaleur uniforme facile à nettoyer.
Une planche à découper en érable et couvercle en acier inoxydable sont disponibles comme accessoires et peuvent être achetés séparément. Les deux sont de format approprié pour s'ajuster à la surface lorsque la grille n'est pas utilisée.
La planche à découper et le couvercle doivent être enlevés avant d'utiliser la grille.

- L'élément de la grille est cotée à 120 VAC, 1 600 watts.

⚠ ATTENTION :

La grille est chaude après usage. La laisser refroidir complètement avant de nettoyer.

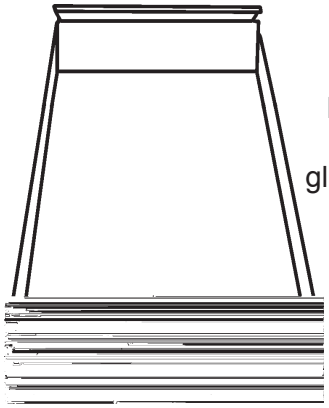
BOUTON DE CONTRÔLE



Bouton de contrôle

PRÉPARATION DE LA GRILLE

La grille doit être légèrement inclinée vers l'avant pour un rendement optimal. Voir le guide d'installation pour vérifier et régler l'inclinaison appropriée. Pendant l'installation, l'installateur est responsable pour mettre l'appareil de niveau. La plaque de grille doit être lavée à l'eau chaude savonneuse, puis rincée à l'eau claire. La grille peut être utilisée sans beurre, margarine ou huile. Toutefois, une petite quantité peut être utilisée pour donner de la saveur aux aliments.



Pour enlever le plateau, faire glisser et soulever

Plateau à graisse de la grille

PLATEAU À GRAISSE DE LA GRILLE

- Pousser le plateau sous le bord avant du rebord du gril pour recueillir la graisse et autres résidus.
- Nettoyer le plateau à chaque usage. Pour enlever le plateau, faire attention au moment de l'incliner pour que le contenu ne se déverse pas (voir illustration).
- Une fois refroidie, verser la graisse dans un contenant résistant pour jeter.

Cuisson sur la grille

1. S'assurer que le plateau à graisse est sous la grille.
2. Tourner le bouton à la température de cuisson pour préchauffer.
3. Préchauffer de 10 à 12 minutes.
4. Ajouter beurre, margarine, huile ou autre pour la saveur.
5. Ajouter l'aliment et cuire.
6. Attention à ne pas endommager la surface avec les ustensiles.

Cuisson au four

CONSEILS D'UTILISATION POUR CUISSON

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffez le four avant d'y faire cuire des aliments, y compris les gros morceaux de viande ou de volaille. Suivez les indications de votre recette pour le préchauffage. Le temps de préchauffage dépend du réglage de température et du nombre de grilles placées dans le four.

OPTIMISATION DES RÉSULTATS

▲ Réduisez au maximum le temps d'ouverture de la porte
- Utilisez un minuteur.
- Utilisez l'éclairage à l'intérieur du four.

▲ Choisissez un ustensile de taille adéquate ; utilisez le récipient recommandé dans la recette.

▲ Sortez les lèchefrites du four. Une lèchefrite supplémentaire sans aliments nuira au dorage et à la cuisson.

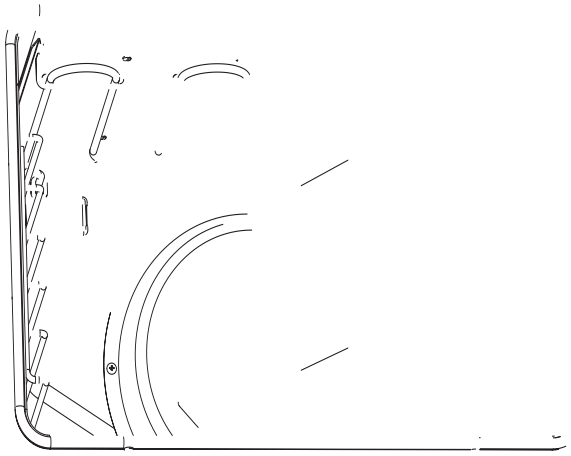
▲ Le dorage dépend du type d'ustensile utilisé :
- Pour obtenir des croûtes tendres, légèrement dorées, utilisez des ustensiles anti-adhésifs/ anodisés ou en métal brillant.
- Pour des croûtes croustillantes plus dorées, utilisez des ustensiles métalliques noirs anti-adhésifs/anodisés ou noirs étamés ou encore en verre convenant aux fours. La température de cuisson requise pourra être abaissée de 14 °C (25 °F).

PLATS POUR LE FOUR

▲Plats en métal (avec ou sans revêtement anti-adhésif), verre résistant à la chaleur, verre-céramique, terre ou autres ustensiles allant au four.

▲Les tôles de four adaptées ont une petite lèvre d'un seul côté. Les tôles épaisses ou celles qui ont plus d'un côté peuvent modifier le temps de cuisson.

POSITIONS DE GRILLES



Four avec positions de grille

Position des grilles de four

Les positions des grilles de four sont numérotées comme un ascenseur. Le numéro un est la position la plus basse et le numéro 5 correspond à la position la plus élevée.

Positions des grilles

Cuisson avec une seule grille

- Le mode Bake (Cuisson) est le plus adapté à la cuisson au four avec une seule grille placée en position numéro 3 ; c'est le mode utilisé pour la plupart des aliments. Si la pièce à cuire est aussi haute qu'un gâteau des anges, vous pouvez utiliser la position numéro 2. Les tartes cuisent mieux sur le niveau numéro 2 pour que le dessous de la pâte soit bien cuit sans que le dessus ne roussisse. Pour faire rôtir de grosses pièces de viandes ou de volaille telles qu'une côte de bœuf ou une dinde, le niveau est le plus adapté.

Cuisson avec deux grilles

- Les niveaux 2 et 5 permettent de faire cuire à deux niveaux. Les petits gâteaux secs ou les biscuits sont des mets adaptés à ce type de cuisson. Les ragoûts peuvent également être cuits en utilisant ces deux niveaux.

Cuisson avec trois grilles

- Pour la cuisson avec trois grilles, le mode Convection Bake (Cuisson par convection) doit être utilisé

■ Emplacement des plats

▲ Laissez un espace d'au moins 25 mm (1 po) entre les plats et les parois du four pour que la chaleur puisse circuler.

▲ Espacez les plats de sorte qu'ils ne se trouvent pas juste au-dessus l'un de l'autre. Laissez 38 mm (1-1/2 po) au-dessus et en dessous de chaque plat.

Convection

Cuisson à convection
Il y a plusieurs avantages à la cuisson à convection. Dans le système à convection, un ventilateur à l'arrière du four déplace uniformément l'air dans le four. Cet air offre une chaleur uniforme pour que les aliments placés sur toute grille donnent des résultats constants. Des aliments sur plusieurs grilles peuvent être cuits en même temps et seront cuits sans avoir à tourner les plats.

Des plats peu profonds doivent être utilisés pour la cuisson à convection. Ceci permet à l'air de bien circuler. Les plats à côtés élevés ou couverts ne conviennent pas à ce type de cuisson car l'air chaud ne peut circuler autour des aliments.

Il est possible d'utiliser les plats préférés pour la cuisson à convection en autant que les bords soient peu profonds pour que l'air circule autour des aliments. Tout aliment non couvert brunira uniformément et une croûte riche se formera. Les aliments dans des casseroles couvertes (casseroles, rôtis) ou crème anglaise ne profitent pas de la cuisson à convection.

Cuisson à convection
Il est possible d'économiser du temps en cuisant une bonne quantité de biscuits en même temps. Les biscuits cuisent uniformément. La durée de cuisson peut être plus courte grâce à l'air chaud qui circule. Pour de petits items, comme les biscuits, vérifier la cuisson deux minutes avant le temps indiqué dans la recette. Pour des items plus grands, comme les gâteaux, vérifier cinq à six minutes avant le temps indiqué dans la recette.

La cuisson à convection de la viande et de la volaille donnera des aliments brunis et croustillants à l'extérieur et tendres et juteux à l'intérieur. De grosses pièces de viande ou de volaille peuvent prendre jusqu'à 30 minutes de moins que le temps recommandé dans la recette, par conséquent, vérifier la cuisson afin qu'elles ne cuisent pas trop. Un thermomètre à viande assurera des résultats précis plutôt que le nombre de minutes par livres (kg). Plus la pièce de viande ou volaille est grosse, plus il y a économie de temps.

Conversion de la cuisson conventionnelle à la cuisson à convection
Pour convertir les plupart des recettes (biscuits, gâteaux, tartes, etc.), réduire la température du four de 25 °F. Pour la viande et la volaille, la température ne doit pas être réduite. Utiliser la même température que celle recommandée dans la recette et les tableaux de cuisson pour la viande et la volaille.

Cuisson à convection

CONSEILS

PRÉCHAUFFER LE FOUR

Préchauffer le four avant la cuisson. Voir la recette pour le préchauffage recommandé. La durée de préchauffage dépend du réglage de température et du nombre de grilles dans le four.

CUISSON À HAUTE ALTITUDE

Pour la cuisson à haute altitude, en mode CUISSON ou CUISSON À CONVECTION, les recettes et durées de cuisson varient. Pour une information précise, écrire à Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorato 80521. Il peut y avoir des frais pour les bulletins. Spécifier le type d'information désiré (ex. : gâteaux, biscuits, pains, etc.).

CONDENSATION

Il est normal qu'il y ait une quantité d'humidité qui s'évapore des aliments pendant la cuisson. La quantité dépend du contenu d'humidité de l'aliment. L'humidité se condense sur la surface plus froide que l'intérieur du four, comme le panneau de contrôle.

RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE

Avec la cuisson à convection, réduire la température recommandée dans la recette de 25 °F, sauf la viande. Pour rôtir la viande, vérifier la température interne avant le temps indiqué dans la recette pour ne pas trop cuire.

POSITION DES GRILLES

Une grille

- Pour la cuisson sur une grille, de meilleurs résultats sont obtenus en mode cuisson (voir Cuisson).
- Pour cuire une dinde ou une grosse pièce de viande, la cuisson à convection peut être utilisée. Utiliser la grille 2.

Deux grilles

- Les grilles 2 et 5 sont idéales avec le mode cuisson à convection. Il est préférable de ne pas mettre les plats en quinconce. Le plat sur la grille 2 doit être placé directement sous celui de la grille 5 ; toutefois pour les moules à gâteaux ronds, les placer en quinconce pour de meilleurs résultats.
- Ceci peut être utilisé pour gâteaux, biscuits et autres aliments pour lesquels deux grilles sont idéales.
- Pour cuire plusieurs casseroles, tartes surgelées ou gâteaux, utiliser les grilles 2 et 5.
- Utiliser ces grilles pour cuire un repas.

Trois grilles

- Pour cuire plusieurs plaques à biscuits, les cuire sur les grilles 1, 3 et 5. Placer les plaques à biscuits directement au-dessus des autres sur les grilles afin que l'air puisse bien circuler autour des plaques à biscuits.

Types de casseroles

- Celles en aluminium offrent les meilleurs résultats de brunissage.
- Les plaques à biscuits à 2 côtés donnent les meilleurs résultats. Il est aussi possible d'utiliser des plaques de type commercial ou professionnel.

Emplacement

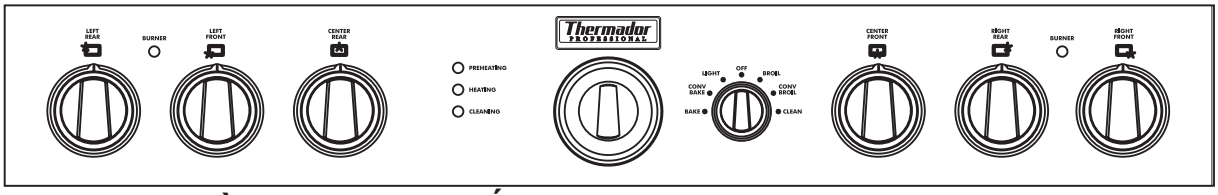
- Pour un meilleur brunissage, plaques à biscuits, plats rectangulaires doivent être placés sur la largeur sur la grille avec les côtés plus courts de droite à gauche. Ceci permet à l'air de circuler librement.
- Avec la cuisson sur plus d'une grille, ne pas décaler les plats, sauf pour les moules à gâteaux ronds.

⚠ ATTENTION

■ **EN UTILISANT LE FOUR À TOUT MODE**

Ne jamais utiliser d'aluminium pour couvrir les grilles ou doubler le four. Cela peut endommager le four et causer un risque d'incendie si la chaleur est coincée en dessous.Voir page 4.

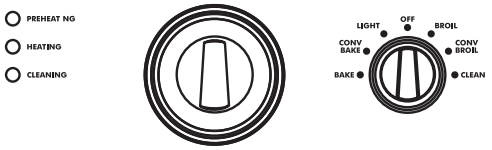
Réglages de cuisson/cuisson par convection



CUISSON/CUISSON À CONVECTION

Ces modes de cuisson servent à cuire, à rôtir ou à réchauffer avec une, deux ou trois grilles.

BOUTON DE CONTRÔLE DU FOUR DP304



REMARQUE : Quand le four est allumé, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche. C'est le processus normal. Lorsque le four est éteint, le ventilateur reste en marche jusqu'à ce que la température du four descende à 163 °C (325 °F) . Le ventilateur de refroidissement fonctionne également pendant l'utilisation du gril. Si le ventilateur ne tourne pas quand vous allumez le four sur ces modes, n'utilisez pas le four. Appelez un technicien qualifié pour réparer l'appareil.

RÉGLAGE DU FOUR

1. **Sélectionnez BAKE (CUISSON) ou CONV. BAKE (CUISSON À CONVECTION) à l'aide du sélecteur.**
2. **Réglez la température du four à l'aide du bouton de commande.**

▲ Si vous utilisez CONV. BAKE (CUISSON À CONVECTION), réglez le bouton de contrôle du four à une température de 13,9 ºC (25 ºF) inférieure à la température conseillée dans la recette. La température demeure la même pour rôtir de la viande ou de la volaille.

▲ Sur le mode CONV. BAKE (CUISSON À CONVECTION), le ventilateur de convection s'allume six minutes après l'allumage du four.

▲ Les voyants OVEN (FOUR) et PREHEATING (PRÉCHAUFFAGE) s'allument.

▲ Le voyant HEATING (CHAUFFAGE) s'allume et s'éteint. Le four est préchauffé lorsque le voyant PREHEATING (PRÉCHAUFFAGE) s'éteint pour la première fois.

Remarque : l'éclairage du four est toujours allumé lorsque le four est utilisé. Il peut être mis en circuit en réglant l'interrupteur sélecteur en position LIGHT (éclairage)

Autres utilisations du four

CUISSON LENTE ET À BASSE TEMPÉRATURE

En plus d'offrir des températures parfaites pour la cuisson et le rôtissage, le four peut être utilisé à basses températures pour garder chaud des aliments cuits à une température de service et réchauffer des assiettes.

Les plats cuisinés chauds seront conservés à leur température de service. Réglez le four sur le mode cuisson et utilisez la température indiquée dans le tableau.

Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four à la température souhaitée.

Les aliments susceptibles de se dessécher devront être recouverts de papier d'aluminium ou d'un couvercle.

⚠ SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

Le ministère de l'Agriculture américain vous conseille de NE PAS MAINTENIR les aliments à des températures comprises entre 4 °C (40 °F) et 60 °C (140 °F) pendant plus de deux heures. Il est déconseillé de cuire des aliments crus à des températures inférieures à 135 °C (275 °F).

Suggestions de température pour conserver la chaleur des aliments

ALIMENTS, TEMPÉRATURE DU FOUR (EN DEGRÉS CELCIUS ET FARENHEIT)	
Boeuf	65 °C (150 °F)
Bacon	93 à 107 °C (200 à 225 °F)
Biscuits et muffins (recouverts)	79 à 93 °C (175 à 200 °F)
Ragoût (recouvert)	79 à 93 °C (175 à 200 °F)
Poisson et fruits de mer	79 à 93 °C (175 à 200 °F)
Aliments frits	93 à 107 °C (200 à 225 °F)
Jus de viande ou sauces à la crème (recouverts)	79 °C (175 °F)
Agneau et rôtis de veau	79 à 93 °C (175 à 200 °F)
Crêpes et gaufres (recouvertes)	93 à 107 °C (200 à 225 °F)
Pommes de terre	
Cuites	93 °C (200 °F)
Purée (recouverte)	79 °C (175 °F)
Pâtes et pâtisseries	79°C (175 °F)
Pizza (recouverte)	107 °C (225 °F)
Porc	79 à 93 °C (175 à 200 °F)
Volaille (recouverte)	79 à 93 °C (175 à 200 °F)
Légumes (recouverts)	79 °C (175 °F)

Conseils de cuisson au four

Aliments	Dimensions du plat	Réglage de température	Temps de cuisson total suggéré
Biscuits	30,5 x 38,1 cm (12" x15") Tôle à pâtisserie	190 °C (375 °F)	8 à 12 minutes
Gâteaux fourrés	20,3 ou 22,9 cm (8" ou 9") rond	177 °C (350 °F)	25 à 35 minutes
Feuilletés	Plat de 22,9 ou 33 cm (9"x13")	177 °C (350 °F)	30 à 40 minutes
Gâteaux Bundt™	Plat de 1,5 kg (12 cup)	163 °C (325 °F)	60 à 75 minutes
Carrés au chocolat ou biscuits rectangulaires	Plat de 22,9 x 22,9 cm (9"x9")	163 °C (325 °F)	20 à 25 minutes
Biscuits	Tôle à pâtisserie 30,5 x 38,1 cm (12"x15")	218 °C (425 °F) ou instructions du paquet	10 à 15 minutes
Préparation rapide pour pain	Moule de 20,3 x 10,2 cm (8"x4")	177 °C (350 °F)	55 à 70 minutes
Muffins	12 cup ramequins à muffins	218 °C (425 °F)	14 à 19 minutes
Tartes aux fruits	Diamètre de 22,8 cm (9")	218 °C (425 °F)	35 à 45 minutes
Pavés aux fruits	Plat de 22,8 x 22,8 cm (9"x9")	204 °C (400 °F)	25 à 30 minutes
Pain à la levure, miches	Moule de 20,3 x 10,2 cm (8"x4")	190 °C (375 °F)	25 à 30 minutes
Petits pains	Plat de 22,9 ou 33 cm (9"x13")	204 °C (400 °F)	12 à 18 minutes
Rouleaux cannelle	Plat de 22,9 ou 33 cm (9"x13")	190 °C (375 °F)	25 à 30 minutes
Gâteau danois	Tôle à pâtisserie 30,5 x 38,1 cm (12"x15")	204 °C (400 °F)	20 à 30 minutes

Gril/gril à convection

GRIL

CONSEILS POUR LE GRIL

PRÉCHAUFFER LE GRIL

Il est recommander de préchauffer l'élément gril avant de commencer la cuisson. Préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS

- ▲ Décongeler les aliments avant de griller.
- ▲ Fermer la porte pendant le grillage.
- ▲ Les steaks doivent avoir au moins 1 po d'épaisseur si la viande saignante est désirée. Utiliser le gril à convection si les steaks ont plus de 1 ½ po d'épaisseur.
- ▲ Tourner les aliments une seule fois après la mi cuisson. Il n'est pas nécessaire de tourner les aliments minces (tranches de jambon, filets de poisson, etc.). Les tranches de foie doivent être tournées quelle que soit l'épaisseur.
- ▲ Utiliser une minuterie. La régler pour le temps minimum pour vérifier les aliments.
- ▲ Centrer les aliments directement sous l'élément gril pour un meilleur brunissage.

Positions des grilles

Avant de mettre le four en circuit, placer les grilles et la lèchefrite en position désirée. Après le préchauffage, centrer la lèchefrite sous l'élément gril.

Four électrique

#5 Utiliser cette position pour griller des steaks, galettes de viande, steak de jambon et côtelettes d'agneau de 1 po ou moins d'épaisseur. Utiliser aussi pour brunir des aliments.

#4. Utiliser cette position pour griller la viande de 1 1/8 po ou plus d'épaisseur, poisson, volaille, côtelettes de porc, steak de jambon de 1 po ou plus d'épaisseur.

#3. Utiliser cette grille pour griller des morceaux ou demi poulet.

Ustensiles

- ▲ La lèchefrite 2 pièces en porcelaine émaillée est comprise avec l'appareil. NE PAS couvrir la grille à fente (dessus) avec du papier aluminium.
- ▲ Utiliser des casseroles en métal ou en céramique vitrifiée pour brunir des casseroles, plats principaux ou pain.
- ▲ NE PAS utiliser des plats à l'épreuve de la chaleur ou en faïence. Ces articles ne peuvent convenir à l'intense chaleur de l'élément gril.

GRILLER AVEC UN THERMOMÈTRE À VIANDE ORDINAIRE

Pour déterminer avec précision le degré de cuisson d'un steak ou côtelette ayant au moins 1 ½ po d'épaisseur, utiliser un thermomètre à viande ordinaire. Insérer la pointe dans le côté de la viande vers le centre.

Pour steaks saignants, cuire le premier côté à 90 °F; pour moyen ou bien cuit, à 100 °F. Tourner et cuire le second côté à la température interne désirée.

REMARQUE :
Il est impossible d'utiliser en même temps les éléments gril et cuisson. Si un est en circuit, l'autre ne peut être mis en circuit.

Réglage du gril ou gril à convection pour le four électrique

GRIL - four électrique
Seuls les éléments électriques supérieurs chauffent en mode GRIL.

REMARQUE: pour un bon grillage, une exposition constante à une chaleur intense élevée est requise.

Pour régler le four à gril ou gril à convection

1. Placer la grille en position désirée.
2. Régler le sélecteur à BROIL (gril)
3. Régler le bouton de contrôle du four à BROIL (gril)
4. Attendre que le voyant de préchauffage s'éteigne, après environ 3 minutes.
5. Placer les aliments au four sur la grille en position désirée, voir page 30.
6. La porte doit être fermée pendant tout le cycle du gril

▲ La cuisinière Professional® est dotée d'une lèchefrite 2 pièces. La grille à fentes permet d'égoutter dans le plat inférieur, loin de la chaleur intense des brûleurs gril, minimisant ainsi les éclaboussures et la fumée.

Voyant du four

Le voyant s'allume lorsque le four chauffe et effectue un cycle lorsque la température établie est atteinte. Le cycle se poursuit tant que le mode BROIL (gril) est réglé.

Soufflerie de refroidissement

La soufflerie se met en circuit dès que le gril est allumé et demeure en circuit jusqu'à ce que le gril soit fermé et que la température intérieure descende sous 325 °F.

Remarque : l'éclairage intérieur du four est toujours en circuit lorsque le four est utilisé. Il peut être mis en circuit pendant que le four est hors circuit en tournant le sélecteur en position LIGHT (éclairage).

Conseils de cuisson – gril et four

Toutes les viandes sont placées sur la lèchefrite fournie avec la cuisinière.

Aliments	Position grille	Mode du four	Réglage de la température	Temps de de cuisson approximatif	Instructions particulières et astuces
Boeuf Galettes de boeuf haché, ½ po épaiss.(4 onces) [¾ po épaiss. (6 à 8 onces)]	5	**BROIL**/GRIL [(CONV. BROIL/GRIL À CONV.)]		15 à 20 minutes	Griller jusqu'à ce que le centre ne soit plus rose
Bifteck d'aloyau 1 po épaiss. (1 ½ po épaiss.)	5	**BROIL**/CONV. BROIL (GRIL/GRIL À CONV.)		12 à 20 minutes	Durée dépend de la cuisson désirée
Steak dans le flanc	5	**BROIL** (Gril)	**BROIL** (Gril)	12 à 20 minutes	Le meilleur résultat est entre un point de cuisson saignant et à point.
Rôtis de noix de ronde	2	**BAKE** (Cuisson au four)	163 °C (325 °F)	44 à 55 min/kg	Les petits rôtis requièrent plus de temps par livre
Porc Rôti dans le filet	5	**BAKE** (Cuisson au four)	163 °C (325 °F)	44 à 55 min/kg	Laisser cuire jusqu'à élimination des jus
Volaille Poitrines de poulet sans os, sans peau	4	**BROIL** (Gril)	**BROIL** (Gril)	44 à 55 min/kg	Laisser cuire jusqu'à élimination des jus
Cuisses de poulets cuire	4	**BROIL** (Gril)	**BROIL** (Gril)	25 à 30 minutes	Retirer la peau ; laisser jusqu'à élimination des jus
Demi-poulets	3	**BROIL** (Gril)	**BROIL** (Gril)	30 à 45 minutes	Retourner à l'aide d'une pince
Poulet à rôtir	2	**BAKE** (Cuisson au four)	177 °C (350 °F)	75 à 90 minutes	Rôtir sans farce
Dinde	2	**BAKE** (Cuisson au four)	163 °C (325 °F)	44 à 55 min/kg	Faire rôtir avant de farcir

Four autonettoyant

FOUR ÉLECTRIQUE

Le mode autonettoyage de cette nouvelle cuisinière est doté de l'autonettoyage pyrolytique. Lorsque réglé en mode NETTOYAGE, le four atteint une température élevée d'environ 830 °F qui brûle les résidus d'aliments.

Lorsque le four est réglé à NETTOYAGE, les brûleurs de surface de cuisson et la grille électrique peuvent être utilisés. Le gril à gaz ne peut être utilisé.

Il est habituel de voir de la fumée et/ou des flammes pendant le cycle de nettoyage, selon la quantité de saleté dans le four. Si la flamme persiste, fermer le four et le laisser refroidir avant d'ouvrir la porte pour essuyer l'excédent de saleté.

À la fin du cycle de **NETTOYAGE**, il peut y avoir de la cendre grise ou des résidus brûlés dans le four. Ceci est un dépôt de minéraux qui ne brûle pas. La quantité de cendre dépend si le four est très sale ou non avant le nettoyage. Lorsque le four est froid, utiliser un essuie-tout humide, une éponge ou un chiffon pour essuyer.

Essuyer tout résidu restant sur le cadre avant avec Formula 409® ou Fantastik®. Si des taches demeurent, utiliser un nettoyant liquide doux. La quantité de résidu est directement reliée à la quantité de saleté d'aliments dans le four au moment du nettoyage. Nettoyer le four souvent. Si un autre cycle de nettoyage est enclenché et que la température ou le four est encore au-dessus de 500°, le message DEL clignotera pour indiquer que le refroidissement n'est pas complété avant le second nettoyage. Le four ne peut être utilisé tant que la température n'est pas descendue en dessous de 500° et que la porte n'est pas déverrouillée.

VERROUILLAGE

Lorsque le cycle de nettoyage commence, la porte se verrouille. Vérifier la porte pour s'en assurer. L'on peut arrêter le cycle de nettoyage en choisissant la position OFF (arrêt). Le voyant nettoyage s'éteint seulement une fois que le four a refroidi sous les 500° et que le verrouillage de porte automatique a complété son cycle en position ouverture.

S'assurer que la porte du four est verrouillée avant d'enclencher le cycle d'autonettoyage.

AVANT L'AUTONETTOYAGE DU FOUR

- ☑ **Retirer la lèchefrite et tout ustensiles.**
- ☑ **Retirer les grilles.**
- ☑ **Nettoyer le cadre avant du four et les bords extérieurs de la porte. Essuyer tout déversement et graisse.**
- ☑ **S'assurer que les ampoules et les couvercles en verre sont en place.**
- ☑ **Mettre la hotte en circuit au-dessus de la cuisinière et la laisser fonctionner jusqu'à la fin du cycle d'autonettoyage.**

REMARQUE : pour le premier cycle d'autonettoyage, éloigner tout petit animal et oiseau de la cuisine et des pièces environnantes. Ouvrir une fenêtre pour plus de ventilation.

Essuyer tout déversement de graisse et saleté pouvant être facilement enlevé.

Enlever toute saleté à l'extérieur de la zone étanche de la porte. L'appareil est conçu pour nettoyer l'intérieur du four et la portion de la porte à l'intérieur du four. Les bords extérieurs de la porte et la cavité du four ne sont pas dans la zone de nettoyage. Essuyer cette zone **AVANT DE RÉGLER L'AUTONETTOYAGE DU FOUR.**

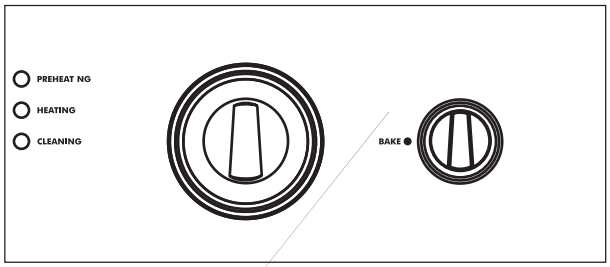
Réglage de l'autonettoyage

1. Sélectionner CLEAN (nettoyage) à l'aide du sélecteur.

2. Régler le bouton de contrôle du four à CLEAN (nettoyage).

- ▲ Le ventilateur de refroidissement se met en circuit.
- ▲ Les voyants PRÉCHAUFFAGE, CHAUFFAGE ET NETTOYAGE s'allument.
- ▲ Le processus de fermeture de porte prend environ 60 secondes pour s'effectuer, à ce moment la porte se verrouille. S'assurer que la porte est verrouillée.

DP304
BOUTONS DE CONTRÔLE DU FOUR



À la fin de l'autonettoyage

Le cycle de nettoyage prend environ 4 à 5 heures. La soufflerie et les voyants HEATING (chauffage) et CLEAN (nettoyage) s'éteignent lorsque le cycle est terminé. Ne pas régler le sélecteur ou le bouton de contrôle du four en position OFF tant que le cycle de verrouillage automatique n'est pas en position ouverture.

1. Choisir **OFF** avec le sélecteur.

- ▲ Le loquet de porte s'ouvre automatiquement lorsque le four est sous les 500° et que le verrouillage de porte automatique complète son cycle de 60 secondes en position ouverture.
- ▲ La soufflerie de refroidissement se met hors circuit lorsque la température descend en dessous de 325°.

2. Régler le bouton de contrôle du four en position arrêt.

L'intérieur du four demeure à des températures de cuisson lorsque le cycle de verrouillage automatique fait son cycle en position ouverture et que la porte du four est ouverte.

Conseils de nettoyage

1. Le fini en porcelaine émaillée est résistant à l'acide, mais non à l'épreuve des aliments acides tels jus d'agrumes, tomates, rhubarbe, vinaigre, alcool ou lait doivent être essuyés. Ils ne doivent pas être laissés sur la porcelaine pendant la prochaine utilisation.

2. Nettoyer les grilles du four. Voir grilles, recommandations de nettoyage, page 37.

3. Les éléments chauffants du four ne requièrent pas de nettoyage. Les éléments se nettoient lorsque le four est utilisé. Les deux éléments sont branchés en permanence. Il n'est pas nécessaire de nettoyer l'écran gril au-dessus de l'élément gril.

Nettoyage de la cuisinière

POUR NETTOYER LA CUISINIÈRE

⚠ MISE EN GARDE
Ne pas nettoyer toute pièce du four pendant qu'il est encore chaud.

1. Utilisez la méthode de nettoyage qui tout en restant efficace est la moins agressive possible. Certains produits d'entretien similaires sont plus agressifs que d'autres. Faites d'abord un essai sur une petite surface.
2. Passez toujours les produits lustrant pour le métal dans le sens des lignes de polissage pour obtenir une efficacité maximum et éviter de rayer la surface.
3. N'utilisez que des chiffons, éponges, serviettes en papier, brosses doux et propres; des tampons à récurer savonneux en plastique, non-métalliques, pour nettoyer et gratter, comme recommandé dans le tableau.
4. Toutes les pièces de cet appareil peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse. S'il est nécessaire de rincer, rincez soigneusement.
5. Essuyez toujours immédiatement pour éviter les traces d'eau.

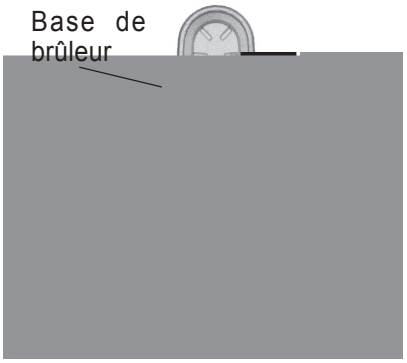
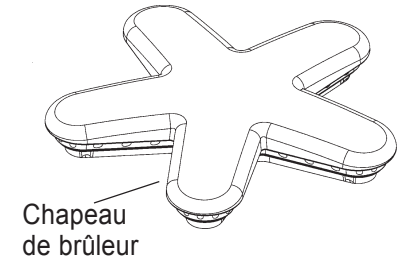
MARQUES DE PRODUITS

Les marques de produits utilisées ici sont destinées à indiquer un type de produit d'entretien et ne constituent pas une obligation. L'omission d'une marque ne signifie pas qu'elle convient ni qu'elle ne convient pas. De nombreux produits sont distribués à grande échelle et il est possible de les trouver localement.

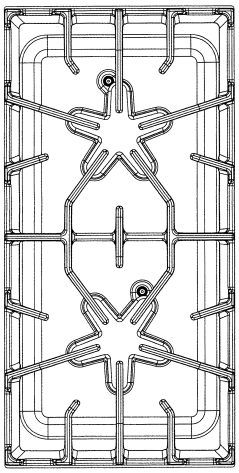
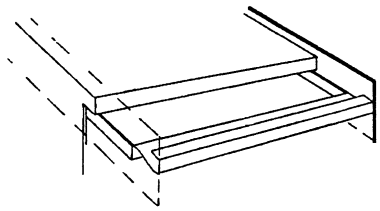
Les produits doivent être utilisés conformément à leur mode d'emploi.

Le tableau suivant fournit des indications concernant le nettoyage de la cuisinière.

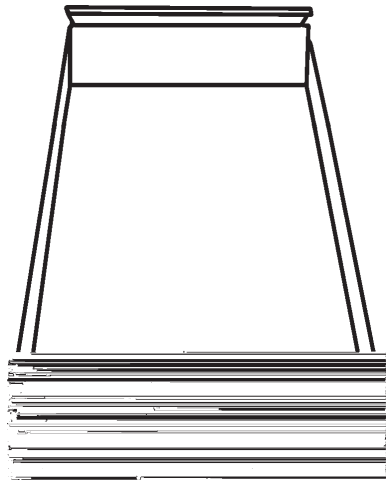
CONSEILS DE NETTOYAGE

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Base de brûleur en cuivre et chapeau en fonte   **Éléments des brûleurs Star®**	• Eau chaude savonneuse ; rincer puis sécher soigneusement • Produits abrasifs doux : Bon Ami®, produit d'entretien pour acier inoxydable et aluminium Cameo®, produit lustrant pour cuivre tous usages Wright's®. • Produits d'entretien liquides : Kleen King® • Brosse à dents à poils nylon durs pour nettoyer les orifices. • Remonter comme sur la figure. Veiller à remettre correctement le chapeau du brûleur sur sa base.	• Ne pas gratter et ne pas creuser les orifices des chapeaux de brûleurs.
Boutons de commande / Plastique **Cadrans**/Chrome Consultez la section Identification des boutons et emplacement à la page 10.	• Eau chaude savonneuse ; rincer et sécher immédiatement	• Ne pas tremper les boutons dans l'eau • Ne pas forcer de bouton sur un axe qui n'est pas le sien.

Conseils de nettoyage de la cuisinière

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Finition externe/Plaque de protection: Acier inoxydable	• Produits d'entretien non abrasifs : eau chaude et produit détergent, ammoniac, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Produits lustrant d'entretien : Stainless Steel Magic® pour protéger le revêtement contre les piqûres et les taches ; améliore l'aspect. • Taches de calcaire : vinaigre. • Produits d'entretien abrasifs doux : produits pour aluminium et acier inoxydable Siege, produit liquide Kleen King® pour l'acier inoxydable. • Décolorations dues à la chaleur : Cameo®, Barkeepers Friend®, Zud®, produit lustrant pour cuivre tout usage Wright's®.	• L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches d'aliments et aux piqûres si la surface est maintenue propre et protégée. • Ne jamais laisser les projections d'aliments ou de sel sur l'acier inoxydable. • Frotter légèrement dans le sens des lignes de polissage. • Le chlore et les composés au chlore présents dans certains produits corrodent l'acier inoxydable. Vérifier la composition du produit sur l'étiquette.
Grilles : Porcelaine émaillée sur fonte 	• Produits d'entretien non abrasifs : eau chaude et produit détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Produits d'entretien abrasifs doux : Bon Ami® et Soft Scrub®. • Produits d'entretien abrasifs pour taches récalcitrantes ; tampons métalliques à récurer. • Lestoil® ou autre produit dégraissant.	• Les grilles sont lourdes ; faire attention en les enlevant. Les placer sur une surface protégée. • La formation de cloques, craquellements et éclats est fréquente due aux températures extrêmes que peuvent atteindre les doigts des grilles et aux brusques changements de températures. • Les renversements acides et sucrés détériorent l'émail. Retirer immédiatement les saletés. • Les produits d'entretien abrasifs utilisés trop vigoureusement ou trop souvent peuvent rayer l'émail.
Bac à graisse de la plaque de cuisson : Aluminium revêtu de titane  Glisser vers l'arrière puis soulever	• Nettoyer le bac à graisse après chaque usage. • Peut être nettoyé au lave-vaisselle. • Le laver dans de l'eau chaude avec du détergent ; rincer puis sécher. • Résidus récalcitrants : Soft Scrub®	• Vider le bac à graisse après chaque usage. • Retirer le bac une fois lorsque la graisse a refroidi. Faire attention de ne pas renverser la graisse s'il est très plein.

Conseils de nettoyage de la cuisinière

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Gril ou grille / Revêtements en titane 	• Retirer le bac à graisse et jetez-en le contenu dans un conteneur prévu à cet effet. Laver le bac dans de l'eau tiède savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle. Laver la surface de la grille ou du gril à l'eau tiède savonneuse puis le rincer à l'eau tiède. Essuyer avec un chiffon doux. • Si des résidus d'aliments collent, les retirer avec un produit d'entretien abrasif doux comme le Soft Scrub®. • Peut être placé au lave-vaisselle.	• Ne jamais rincer à l'eau froide. La plaque d'alumuminium pourrait se déformer ou se fissurer. • Ne pas nettoyez dans le four autonettoyant.
Allumeurs/Céramique	• Utiliser un tampon de coton mouillé à l'eau, au Formula 409® ou au Fantastic®.	• Ne pas utiliser d'outils coupants pour gratter l'allumeur. Il est fragile ; s'il est endommagé, le gril ne s'allumera pas.
Surface des bacs à graisse/Acier inoxydable	• Utiliser de l'eau chaude savonneuse ; rincer et sécher soigneusement. • Formula 409® ou Fantastic®. Vaporiser et essuyer immédiatement ou appliquer d'abord sur une serviette en papier puis essuyer. • Produits abrasifs doux : Cameo®, Zud®, Barkeepers Friend®. Produits d'entretien liquides : Kleen King®, produit d'entretien pour aluminium et acier inoxydable Siege. Appliquer avec précaution.	• Les projections acides et sucrées détériorent l'acier inoxydable. Les retirer immédiatement. • Les produits d'entretien abrasifs utilisés trop vigoureusement ou trop souvent peuvent rayer l'acier inoxydable.
Éléments de lèchefrites (placés entre les lèchefrites en acier inoxydable, qu'ils unissent)	• Eau chaude savonneuse ; rincer et sécher soigneusement. • Formula 409® ou Fantastic®. **Pulvériser et essuyer immédiatement ou appliquer d'abord sur une serviette en papier puis essuyer.**	• La pulvérisation de trop de produits d'entretien liquides peut laisser des barioles. Si vous laissez sécher, ces barioles risquent de rester de façon permanente.

Conseils de nettoyage de la cuisinière

Pièce/Matériau	Produits d'entretien/Indications
Lèchefrite / fond Porcelaine émaillée	**NE PAS NETTOYER DANS LE FOUR AUTONETTOYANT** Pour détacher les résidus d'aliments, saupoudrer la grille vide quand elle est encore chaude d'un produit d'entretien en poudre pour la lessive ou asperger d'un produit liquide puis couvrir avec des serviettes en papier mouillées. Laisser reposer. **Eau chaude savonneuse.** • Laver, rincer soigneusement puis sécher. **Produits d'entretien :** Soft Scrub® • Appliquer à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide selon les indications du fabricant. Rincer et sécher. **Produit d'entretien en poudre :** Bon-ami®, Comet®, Ajax® • Appliquer à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide selon les indications du fabricant. Frotter légèrement en prenant garde de ne pas rayer la surface. Rincer soigneusement et sécher. **Tampons métalliques à récurer ou savonneux :** S.O.S. ®, Brillo® • Mouiller le tampon, frotter légèrement en prenant garde à ne pas rayer la surface. Rincer soigneusement et sécher.
Cavité Porcelaine émaillée sur acier	La porcelaine émaillée est résistante mais pas à l'épreuve des acides. Les aliments acides tels que jus d'agrumes, tomates, rhubarbe, alcool ou lait doivent être essuyés et ne pas recuire sur la porcelaine au cours de l'usage suivant. Au bout d'un certain temps, la porcelaine risque de se fissurer (petites lignes fines comme des cheveux). **Eau chaude savonneuse.** • Laver, rincer soigneusement, sécher. **Produits d'entretien doux :** Bon-ami®, ammoniac ou ammoniac et eau, Soft Scrub® • Appliquer sur une éponge ou un chiffon humide. Frotter légèrement. Rincer soigneusement. Sécher. Si des aliments ont brûlé dans le four et sont difficiles à retirer, les détremper à l'aide d'un chiffon saturé d'ammoniac ménager. Fermer la porte et laisser agir pendant une heure ou deux ou jusqu'à ce qu'il soit possible d'enlever ces résidus à l'aide d'un chiffon humide savonneux ou d'un produit d'entretien doux. Vous pouvez aussi préparer une solution d'environ 3 cuillères à soupe d'ammoniac ménager dissout dans une demi-tasse d'eau, que l'on laisse dans le four tiède toute la nuit. Les résidus et les débordements durcis seront ainsi détrempés et plus faciles à ôter. De l'ammoniac peut être mélangé à de l'eau chaude pour bien laver le four. **VOIR INSTRUCTIONS D'AUTONETTOYAGE, pages 31 et 32**

Conseils de nettoyage de la cuisinière

Pièce/Matériau	Produits d'entretien/Indications
Cadre frontal Acier inoxydable	Voir dosseret, page 34.
Grilles du four et guide Plaqué nickel	**Eau chaude savonneuse.** • Laver, rincer soigneusement et sécher. **Produits d'entretien :** Soft Scrub® • Appliquer avec une éponge ou un chiffon humide selon les indications du fabricant. Frotter légèrement. Rincer soigneusement et sécher. **Nettoyant en poudre :** Bon-ami®, Comet®, Ajax®. • Appliquer avec une éponge ou un chiffon humide selon les directives du fabricant. Frotter légèrement. Bien rincer et assécher. **Tampons métalliques à récurer ou savonneux :** S.O.S.®, Brillo® • Mouiller le tampon, rincer soigneusement et sécher. **Produits d'entretien agressifs :** Easy Off® pour fours **REMARQUE:** Certains produits d'entretien pour fours sur le marché provoquent un noircissement et une décoloration. Faire un essai du produit sur une petite partie de la grille et s'assurer qu'il n'y a pas de décoloration avant de nettoyer la totalité de la grille. • Appliquer une couche généreuse. Laisser reposer pendant 10 à 15 minutes. Rincer soigneusement et sécher. Si après le nettoyage, les grilles glissent mal, imbiber une serviette en papier d'un peu d'huile de cuisine et la frotter légèrement sur les glissières latérales.
Extérieur, cadre, poignée, déflecteur de chaleur Acier inoxydable	Prendre garde de ne pas laisser les produits d'entretien et l'eau entrer dans les orifices de la porte : l'eau pourrait causer de petites stries dans le verre à l'intérieur. Voir dosseret, acier inoxydable, page 34.
Cavité Porcelaine émaillée	Reportez-vous à la section sur la Cavité du four à la page 36.
Joint étanche Joint de porte	Produits d'entretien génériques pour cuisines : Formula 409®, Fantastik®. • Vaporisez et essuyez le produit avec un chiffon. Ne pas frotter. Ne pas déplacer, ne pas enlever et ne pas endommager le tissu à mailles.

CHANGEMENT DE L'AMPOULE D'ÉCLAIRAGE DU FOUR

Remplacez l'ampoule exclusivement par une ampoule pour cuisinière halogène de 10 watts. N'UTILISEZ PAS une ampoule standard à usage domestique dans le four ni une ampoule de plus de 10 watts.

POUR REMPLACER L'AMPOULE D'ÉCLAIRAGE :

1. S'assurer que le sélecteur du four est en position arrêt (éclairage hors circuit).
2. Retirez le couvercle de l'ampoule.
3. Retirez l'ampoule grillée. Remplacez-la par une ampoule de cuisinière halogène de 5 watts. Ne touchez pas l'ampoule avec des doigts graisseux. Respectez les instructions du fabricant d'ampoules.
4. Replacez le couvercle. Voir la Mise en garde.

PRODUCTION INTERMITTENTE OU CONSTANTE D'ÉTINCELLES PAR L'ALLUMEUR

La production intermittente ou constante d'étincelles au niveau des brûleurs hermétiquement encastrés de la table de cuisson

INFORMATION POUR LE SERVICE TECHNIQUE

Afin de conserver ces données à

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Thermador

Couverture de garantie et application : la garantie limitée fournie par BSH Home Appliances « Thermador » dans cet énoncé de garantie de produit limitée s'applique seulement à Thermador (« produit ») vendu au premier acheteur utilisateur en autant que le produit ait été acheté (1) pour un usage normal domestique (non commercial) et est en fait, en tout temps, utilisé à des fins domestiques normales ; (2) neuf au détail (non comme produit en montre, tel quel ou un modèle retourné) et non pour la revente ou utilisation commerciale et (3) aux États-Unis ou au Canada et est demeuré en tout temps dans le pays d'achat d'origine. Les garanties énoncées dans la présente s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire pour la couverture de garantie, c'est la meilleure façon d'être avisé par Thermador dans l'éventualité d'un avis de service ou d'un rappel de produit.

Durée de la garantie : Thermador garantit que le produit ne présente pas de défaut de matériaux et de fabrication pendant une période de trois cent soixante (360) jours à compter de la date d'achat. La période débute à la date d'achat et ne sera pas retardée, prolongée, interrompue ni suspendue pour quelle que raison que ce soit.

Réparation/remplacement comme solution exclusive : pendant la période de garantie, Thermador ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitation indiquées ci-dessous), si le produit est prouvé présenter, à la fabrication, un défaut de matériaux ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparer le produit ont été faites sans succès, alors Thermador remplacera le produit (modèle mis à jour pouvant être disponible), à la seule discrétion de Thermador, pour des frais additionnels). Toute pièce retirée et composant devient la propriété de Thermador. Toute pièce réparée et/ou remplacée doit assumer l'identité de la pièce d'origine à des fins de cette garantie et cette garantie ne sera pas prolongée en regard de telle pièce. La seule et unique responsabilité de Thermador est de réparer le produit présentant un défaut de fabrication seulement, par l'entremise d'un centre de service Thermador autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et les éventuels dommages à la propriété, Thermador recommande de ne pas tenter de réparer soi-même le produit ou d'utiliser un centre de service non autorisé. Thermador ne sera nullement tenu responsable des réparations ou services effectués par un centre de service non autorisé. Si l'utilisation choisit de faire réparer le produit par une personne autre qu'un centre de service, CETTE GARANTIE DEVIENT AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont les personnes ou compagnies qui ont été spécialement formées pour les produits Thermador et qui, selon l'opinion de Thermador, ont une excellente réputation pour le service à la clientèle et la formation technique (il est à noter qu'elles sont des personnes indépendantes et *non* des agents, partenaires, affiliées ou représentants de Thermador. Nonobstant ce qui suit, Thermador ne sera pas tenu responsable pour un produit situé dans une région éloignée (plus de 100 miles d'un centre de service autorisé) ou raisonnablement inaccessible, dangereuse, hasardeuse ou autres ; dans une telle situation, si l'utilisateur le demande, Thermador paiera les frais de main-d'oeuvre et de pièce et expédiera les pièces au centre de service autorisé le plus près, mais l'utilisateur sera entièrement responsable de tout frais de déplacement ou autres frais encourus par la compagnie de service, en autant qu'elle accepte d'effectuer l'appel de service.

Produit hors garantie : Thermador n'est nullement tenu, par la loi ou autrement, d'offrir toute concession à l'utilisateur, incluant réparation, tarifs ou remplacement de produit, une fois que la garantie a expirée.

Exclusions de la garantie : la couverture de garantie décrite dans la présente exclut tout défaut ou dommage qui ne sont pas un défaut direct de Thermador, incluant sans limitation, un ou plusieurs de ce qui suit : (1) utilisation du produit à un usage autre que normal, habituel et de manière (incluant sans limitation, toute forme d'utilisation commerciale, utilisation ou entreposage d'un produit intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec avion, bateau de toute sorte) ; (2) mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, négligence, fonctionnement inadéquat par toute partie, manquement d'entretenir, installation inadéquate ou négligente, manipulation, manquement à l'observation des instructions de fonctionnement, mauvaise utilisation, servie non autorisé (incluant réparation effectuée par l'utilisateur ou exploration du système interne de l'appareil) ; (4) réglage, modification ou altération de toute sorte ; (5) manquement à se conformer aux codes d'habitation et/ou de plomberie, électricité de l'état, provinciaux, locaux, municipaux, règlements ou lois, incluant le manquement à installer le produit de façon strictement conforme aux codes et règlements d'habitation et d'incendie ; (6) l'usure ordinaire, déversement d'aliments, liquides, accumulation de graisse ou autres substances pouvant s'accumuler sur, dans ou autour du produit et (7) tout facteur et/ou force externes, élémentaires et/ou environnementaux, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondations, incendie, glissements de terrain, température très froide, humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, panne structurelle autour de l'appareil, actes de Dieu. En aucun cas, Thermador ne sera tenu responsable de quelle que façon que ce soit pour les dommages à la propriété environnante, incluant armoires, plancher, plafond et autres structures ou objets autour du produit. Également exclus de cette garantie sont les égratignures, enfoncements mineurs, entailles et dommages esthétiques sur les surfaces externes et les pièces exposées. Les produits dont le numéro de série a été modifié, effacé ou enlevé ; les visites de service pour montrer comment utiliser l'appareil ou les visites lorsque le produit ne présente pas de problème, correction de problèmes d'installation (l'utilisateur est seul responsable de toute structure et tout réglage du produit incluant, électricité, plomberie, service utilitaire, robustesse du plancher et pour toute modification incluant sans limitation, armoire, murs, plancher, tablettes, etc.) ; et le réenclenchement de coupe-circuit ou fusible. SELON CE QUI EST PERMIS PAR LA LOI, CETTE GARANTIE ÉTABLIT DES SOLUTIONS EXCLUSIVES EN REGARD À CE PRODUIT, PAR RÉCLAMATION PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT STRICTE RESPONSABILITÉ OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE IMPLICITE PAR LOI, POUR COMMERCIALISATION OU À DES BUTS PARTICULIERS, OU AUTRE, ET SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE, EN AUCUN CAS, TENU RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, DOMMAGES INTÉRÊTS, « PERTES D'AFFAIRES » ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES OU DÉPENSES, INCLUANT SANS LIMITATION, PRISE DE CONGÉ DE TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÈS DE DOMMAGES DIRECTS CAUSÉS DÉFINITIVEMENT PAR Thermador OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS/PROVINCES NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET CERTAINS ÉTATS/PROVINCES NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À L'UTILISATEUR. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES LÉGAUX ET L'UTILISATEUR PEUVENT EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT/PROVINCE À L'AUTRE. Aucune tentative de modifier, altérer ou amender cette garantie ne peut être effective à moins d'une autorisation écrite par un représentant de BSH.

Service sous garantie : pour obtenir un service sous garantie pour le produit, communiquer avec le centre de service autorisé Thermador (800.735.4328)

BSH Home Appliances, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach CA 92649 – 800.735.4328

Un mensaje especial para nuestros clientes

Gracias por seleccionar la Estufa Profesional de Thermador. Le recomendamos que tome el tiempo para leer este folleto completamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez.

El folleto contiene sugerencias útiles así como indicaciones de cómo usar todas las características de esta estufa. Guárdelo en un lugar cerca, ya que contiene las respuestas a las preguntas que pueden surgir cuando usted comienza a cocinar.

Contáctenos si necesita ayuda. Cuando nos escriba, favor de incluir el modelo y el número de serie de su estufa.

Sinceramente,

Cientificos de productos Thermador para consumidores

⚠ ADVERTENCIA

El no observar la información en este manual puede causar un fuego o una explosión, y como resultado daños a la propiedad, lesiones o la muerte.

— No guarde o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

— **QUÉ HACER EN CASO DE OLER A GAS**

- No trate de encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de algún vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
- Cuando no pueda localizar a su proveedor de gas, llame a los bomberos.

— Un instalador calificado, una agencia de servicio autorizada o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

Contenido

Introducción 1-2

Verificación del tipo de gas 1

Sección Uno: Instrucciones Generales de Seguridad

Precauciones de Seguridad ..... 3 – 6

Sección Dos: Antes de comenzar

Antes de usar su estufa por primera vez 7

Sección Tres: Descripción

Modelo e Identificación de Partes – DP366 8
Modelo e Identificación de Partes – DP304 9
Guía para identificar y localizar las perillas 10

Sección Cuatro: Usar la parrilla

Usar la parrilla ..... 11 – 12
Pautas para ajustar las llamas 13
Utensilios apropiados para cocinar ..... 14 – 15
Recomendaciones para cocinar con los quemadores ..... 16 – 17
Usar el asador de gas ..... 18 – 20
Recomendaciones para asar 20
Acerca de la plancha eléctrica 21
Recomendaciones para usar la plancha 21

Sección Cinco: Usar el horno

Hornear 22
Convección 23
Hornear de convección 24
Ajustar horneado/horneado de convección 25
Otros usos del horneado 26
Recomendaciones para hornear 27
Asar/Asar de convección 28
Ajustar el modo de asar y asar de convección 29
Recomendaciones para asar y tostar 30

Sección Seis: Cuidado y Mantenimiento

Autolimpiar el horno ..... 31 – 32
Recomendaciones de limpieza p/estufa .. 33 – 37
Mantenimiento hecho por usted mismo 38

Sección Siete: Antes de solicitar servicio

Mantenimiento hecho por usted mismo 38
Antes de solicitar servicio 39
Placa con información del aparato 39
Garantía 40

INTRODUCCIÓN

Las Estufas Profesionales de Thermador son unidades autoestables que están disponibles en un gran número de configuraciones. Todos los modelos incluyen una superficie para cocinar con gas y un horno eléctrico de convección de tamaño profesional con autolimpieza y la capacidad de asar de convección.

VERIFICACIÓN DEL TIPO DE GAS

Verifique el tipo de gas suministrado en el lugar. Asegúrese que el aparato esté conectado al tipo de gas para el cual está certificado. Los modelos vienen de fábrica con certificado para el uso con gas natural. Para la conversión del aparato para el uso con gas propano se requiere un kit de conversión. Asegúrese que su estufa y tipo de gas sean el mismo. Consulte la etiqueta con información de producto que se encuentra como se indica en la Página 39.

⚠ PRECAUCIÓN:

Cuando conecta la unidad a gas propano, asegúrese que el tanque de gas propano venga con su propio regulador de alta presión además del regulador de presión que se incluye con la estufa. **La máxima presión de gas a este aparato no debe exceder 14.0 pulgadas de columna de agua (34.9 mb) del tanque de gas propano al regulador de presión.**

IMPORTANTE

Todas las estufas deben ser instaladas con una consola trasera de protección. La DP304 viene con una consola baja. Para todos los demás modelos se debe pedir por separado una de tres consolas traseras disponibles e instalarla en la parte trasera de la estufa. Las tres opciones para consola trasera de protección incluyen una consola baja, consola alta o moldura tipo isla. Antes de usar la estufa, asegúrese que incluya una consola trasera de protección apropiada. NO trate de usar una consola que no esté diseñada para encajar con su modelo de estufa particular. Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con este aparato para obtener más información.

⚠ ADVERTENCIA:

Para evitar un posible riesgo de quemaduras o fuego, se debe instalar una consola trasera de protección diseñada específicamente para esta estufa, cada vez que se usa la estufa.

Introducción

Este manual contiene información importante del uso y cuidado para todas las estufas profesionales de Thermador. Cuando use este manual, es sumamente importante que conozca el número de modelo de su estufa, puesto que cierta información puede ser exclusiva para cada estufa. Usted puede encontrar el número de modelo en la placa de información ubicada en la estufa como se muestra en la Página 39 de este manual. Las tablas en las siguientes páginas resumen los diferentes modelos de estufas e identifican las características de cada estufa.

Estufas Thermador, incluyendo una parrilla de gas con un horno eléctrico convección de autolimpieza y asador de eléctrico convección.

Doble combustible DP304 ..... Estufa de doble combustible, con ancho de 30" con cuatro quemadores de gas en la parrilla y un horno eléctrico de autolimpieza

Doble combustible DP364GE ..... Estufa de doble combustible, con ancho de 36" con cuatro quemadores de gas en la parrilla, plancha eléctrica y un horno eléctrico de autolimpieza

Doble combustible DP364GL ..... Estufa de doble combustible, con ancho de 36" con cuatro quemadores de gas en la parrilla, asador eléctrico y un horno eléctrico de autolimpieza

Doble combustible DP366 ..... Estufa de doble combustible, con ancho de 36" con seis quemadores de gas en la parrilla y un horno eléctrico de autolimpieza

NOTA: Los números de modelo para las estufas utilizadas en Canadá terminan en "CC", por ejemplo, DP366CC.

⚠ Precauciones de Seguridad

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS Y DE GAS E INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA

FAVOR DE LEER CUIDADOSAMENTE

Modelos de gas:
DP304
120/240 volts, 60 Hz.,
Se requiere un circuito eléctrico de 35 Amps cada circuito.

Modelos de gas:
DP364GE, DP364GL,
DP366
120/240 volts, 60 Hz.,
Se requiere un circuito eléctrico de 35 Amp.

⚠ PRECAUCIÓN

POR CUESTIÓN DE SEGURIDAD PERSONAL ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A UNA TOMA-CORRIENTE CORRECTAMENTE ATERRIZADA Y POLARIZADA.

⚠ PRECAUCIÓN

Las partes accesibles pueden calentarse cuando se usa el asador. Mantenga los niños alejados.

Vea las instrucciones de instalación para los requerimientos eléctricos y las instrucciones para la puesta a tierra.

Es la responsabilidad personal y obligación de usted, el usuario, contratar a un eléctrico calificado para conectar este aparato a la fuente de alimentación eléctrica conforme al Código Eléctrico Nacional y/o códigos locales y reglamentos aplicables.

⚠ PRECAUCIÓN - TODOS LOS MODELOS

EN CASO DE UNA FALLA ELÉCTRICA

Si por algún motivo una perilla de gas está prendida y no hay corriente eléctrica para operar los encendedores eléctricos en los quemadores de gas de la parrilla, apague la perilla de control y espere 5 minutos para disipar el gas antes de prender el quemador manualmente.

Para prender los quemadores manualmente, sostenga un cerillo prendido cuidadosamente a los puertos del quemador y gire la perilla de control de gas a ϟ. Durante una falla de luz, usted puede usar los quemadores estándar de la parrilla, pero los debe encender con un cerillo.

NO trate de encender los dos quemadores izquierdos manualmente. Estos quemadores vienen equipados con la opción ExtraLow® (MuyBajo) y no se puede encender manualmente.

⚠ ADVERTENCIA

SIEMPRE QUITE EL ENCHUFE ELÉCTRICO DE LA TOMA-CORRIENTE EN LA PARED ANTES DE DAR SERVICIO.

Recomendamos proporcionar un circuito dedicado para alimentar este aparato.

El uso de aparatos para cocinar con gas produce calor y humedad.

PROBADO CONFORME A:

- ANSI Z21.1 para Aparatos Domésticos de Gas
- UL858 para Estufas Eléctricas de Uso Doméstico
- CAN/CSA-22.2 No. 61-M89 para Estufas Domésticas
- CAN/CGA 1.1-M81 Estufas Domésticas de Gas

Consulte sus códigos locales de construcción para el método correcto de instalación. Si no hay códigos locales, se debe instalar esta unidad conforme al Código Nacional de Gas No. Z223.1 edición actual y el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70 edición actual de los Códigos de Instalación Can - B149 para Aparatos que Usan Gas y del Código Eléctrico Canadiense C22.1 Parte 1.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ Prácticas de Seguridad para Evitar Lesiones

Con el cuidado adecuado, su nueva estufa profesional de Thermador ha sido diseñada para ser un aparato seguro y confiable. Sin embargo, tenga mucho cuidado cuando usa esta estufa de tamaño comercial ya que este tipo de aparato genera gran calor. Cuando usa aparatos de cocina, se deben observar precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

Lea este manual de uso y cuidado cuidadosamente antes de usar su nueva estufa para reducir el riesgo de un fuego, una descarga eléctrica o lesiones.

Asegúrese de proporcionar una instalación y servicio apropiado. Siga las instrucciones de instalación que se incluyen con el producto. Contrate a un técnico calificado para instalar y conectar la estufa a tierra.

Pídale al instalador que le muestre dónde se encuentra la válvula de cierre de gas, de modo que usted sepa cómo y dónde apagar el suministro de gas a la estufa.

Pídale al instalador que le muestre el lugar del cortacircuitos o del fusible. Márquelo para futuras referencias.

No repare o reemplace ninguna parte del aparato a menos que fue recomendado específicamente en este manual. Para todo servicio demás, contrate a un técnico calificado.

Nunca se deben dejar solos a los niños en un área donde se usa el aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte de la estufa. Cuando se les permite usar la estufa a los niños, éstos deben ser supervisados de cerca por un adulto.

PRECAUCIÓN: No almacene cosas de interés para los niños arriba de la estufa o en la parte trasera de ésta. Cuando los niños se suben a la estufa para alcanzar estas cosas, pueden sufrir heridas serias.

Cuando los niños llegan a una edad suficiente para operar el aparato, es la responsabilidad legal de los padres o de los tutores legales asegurar que personas calificadas los instruyan sobre prácticas seguras.

Nunca use ninguna parte de la estufa o del horno para almacenar cosas. Los materiales inflamables pueden encenderse y artículos de plástico pueden derretirse o quemarse.

No debe colgar artículos de ninguna parte del aparato o colocarlos contra el horno. Algunas telas son muy inflamables y pueden encenderse.

Si la estufa está cerca de una ventana, asegúrese que las cortinas no alcancen los quemadores de la estufa ya que se podrían encender.

NO USE AGUA PARA UN INCENDIO DE GRASA. Apague el aparato y use bicarbonato de sodio o un extinguidor de polvo o de espuma para apagar el fuego.

Nunca permita el contacto de ropa, agarraderas de ollas u otros materiales inflamables con algún quemador infrarrojo, quemador superior o rejilla del quemador hasta que se haya enfriado. Las telas pueden encenderse y causar lesiones serias.

Siempre use agarraderas secas para las ollas: Las agarraderas mojadas o húmedas pueden causar quemaduras por el vapor. No use una toalla u otro trapo estorboso en lugar de las agarraderas. No permita que las agarraderas toquen los elementos calientes, quemadores superficiales calientes o rejillas del quemador.

Por cuestión de seguridad use ropa adecuada. No use ropa holgada o mangas que cuelguen flojas cuando usa este aparato. Algunas telas sintéticas son muy inflamables y no deben usarse cuando cocina.

No use papel de aluminio para forrar ninguna parte del horno o de la estufa. De modo contrario podría causar una descarga eléctrica o un fuego, o se podría obstruir el flujo del aire de combustión y de ventilación. El forro es un excelente aislador térmico que atrapará el calor. Esto afectará el desempeño de cocción y puede dañar el acbado del horno o de la estufa.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE VOLCADURA DE LA ESTUFA

- **Todas las estufas pueden volcarse y producir lesiones. Para prevenir la volcadura accidental de la estufa, fíjela a la pared, al piso o al gabinete con el dispositivo antivolcadura que se incluye.**
- **Cuando no se instala el aparato de acuerdo con estas instrucciones, existe el riesgo de una volcadura.**
- **Cuando se jala la estufa de la pared por motivos de limpieza, servicio u otra razón, asegúrese de volver a embonar correctamente el dispositivo antivolcadura al volver a empujar la estufa contra la pared. En el caso de un uso poco normal (como alguien sentado, parado o recostado sobre una puerta abierta), el hecho de ignorar esta precaución puede causar la volcadura de la estufa y como consecuencia lesiones debido a líquidos calientes derramados o por la misma estufa.**

⚠ Precauciones de Seguridad

ADVERTENCIA: El aparato sirve para cocinar. Basado en consideraciones de seguridad, nunca debe usar el horno o la parrilla para calentar una habitación. Además, tal uso puede dañar las partes de la parrilla o del horno.

Cuando usa la parrilla: **NO TOQUE LAS REJILLAS DE LOS QUEMADORES O EL ÁREA CERCANA.** Las áreas cercanas a los quemadores pueden calentarse suficientemente para causar quemaduras.

Nunca deje la parrilla sin atención cuando cocine con alto calor. Los derrames causan humo y se puede encender la grasa derramada. Más importante, al sofocar las llamas del quemador, se escapará el gas no quemado a la habitación. Vea adentro de la portada con respecto a información sobre fugas de gas.

Use solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico refractario, cerámica, barro u otros vidriados que están disponibles para cocinar con los quemadores de la estufa. Este tipo de utensilio puede romperse con cambios repentinos de la temperatura. Use solamente con bajo a mediano calor según las indicaciones del fabricante del utensilio.

No caliente contenedores cerrados de alimentos; la presión acumulada puede causar que el contenedor explote.

Durante la cocción, ajuste el control de los quemadores de tal forma que la llama caliente solamente el fondo de la olla y que no se extienda más allá del fondo de la olla. Una relación correcta de los utensilios de cocinar con la llama del quemador reduce los riesgos de seguridad.

Evite el uso de llamas altas con una olla más grande que la rejilla o con una olla que abarca más de un quemador, como una plancha, por periodos largos de tiempo. Esto puede causar una mala combustión que genera derivados nocivos.

Tenga cuidado para asegurar que las corrientes de aire producidas de aberturas de ventilación o ventiladores no soplen material inflamable hacia las llamas o que empujen las llamas de modo que éstas se extiendan más allá de los bordes de la olla.

Siempre use ollas con un fondo plano suficientemente grandes para cubrir el quemador. El uso de ollas muy pequeñas podría dejar expuesta una parte de la llama y causar que la ropa se encienda.

No use detergentes inflamables para limpiar la estufa.

Para minimizar el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y derrames accidentales, posicione los mangos de los utensilios hacia adentro de modo que no se extiendan encima de áreas cercanas de trabajo, áreas de cocinar o el borde de la parrilla.

Agarre el mango de la olla para evitar que se mueva el utensilio cuando remueva o voltea los alimentos.

NO use ollas o sartenes en la sección de asado.

No use el asador para cocinar carnes muy grasosas o productos que promueven destellos.

Se debe quitar el accesorio opcional de la tabla para cortar antes de operar la plancha abajo o los quemadores adjuntos a éste.

GRASA ES INFLAMABLE. Permita que la grasa caliente se enfríe antes de tratar de manejarla. Evite la acumulación de depósitos de grasa. Limpie después de cada uso.

Para un encendio y un funcionamiento correcto de los quemadores, **mantenga limpios los puertos del encendedor.** Es necesario limpiarlos cuando hay un derrame de alimentos hervidos o cuando el quemador no se encienda bien, a pesar del chasquido de los encendedores electrónicos Pág. 33.

⚠ ADVERTENCIA

Apague el quemador después de un derrame de alimentos y limpie el área alrededor del quemador y los puertos del quemador. Después de la limpieza, revise el funcionamiento correcto.

Limpie la estufa cuidadosamente. Evite quemadoras de vapor; no use una esponja o un trapo húmedo para limpiar la estufa cuando esté caliente. Algunos detergentes producen vapores nocivos cuando son aplicados a una superficie caliente. Siga las direcciones del fabricante del detergente.

Asegúrese que todos los controles de la parrilla están apagados y que la parrilla está fría antes de usar algún tipo de detergente aerosol encima o alrededor de la parrilla. El químico que provoca la acción de rocío podría encenderse o causar la corrosión de partes metálicas en la presencia de calor.

Cuando se usa el horno: **NO TOQUE EL ELEMENTO DEL ASADOR, LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO O EL ÁREA EXTERIOR ALREDEDOR DE LA PUERTA.** Las superficies internas del horno se calientan suficientemente para causar quemaduras. El termodeflector, que desvía el calor de la parrilla y de la moldura en la parte superior y los costados de la puerta del horno, se calienta también cuando se usa el horno.

Coloque las rejillas del horno en la posición deseada mientras que el horno está frío. Cuando se debe quitar una rejilla mientras que el horno está caliente, no permita que las agarraderas tengan contacto con el elemento del asador.

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno; permita que el aire caliente o el vapor se salga antes de sacar o meter alimentos.

⚠ Precauciones de Seguridad

No debe limpiar, frotar, dañar, mover o quitar el empaque de la puerta. Es esencial para un buen sellado durante el horneado. Cuando se desgasta el empaque o cuando se ensucia demasiado con restos alimenticios, reemplace el empaque para asegurar un buen sellado.

Proteja la opción de autolimpieza. Limpie solamente las partes indicadas en este folleto. No use ningún tipo de detergentes comerciales para horno o recubrimientos de protección para la camisa interior del horno adentro o alrededor del horno de autolimpieza.

NO obstruya el flujo del aire de combustión o de ventilación.

Por cuestiones de seguridad y para no dañar el equipo, nunca debe sentarse, pararse o recostarse contra la puerta del horno.

Solamente técnicos autorizados deben dar servicio. Los técnicos deben desconectar la fuente de alimentación antes de dar servicio a esta unidad.

Escuche bien para asegurarse que el ventilador de enfriamiento funcione cada vez que se cambian los controles del horno a los modos de hornear o asar. Cuando no funciona el ventilador no use el horno. Llame a un centro de servicio autorizado.

Limpie la campana y los filtros del ventilador arriba de la estufa a menudo para no dejar que se acumule la grasa de los vapores de la cocina.

• En caso de fuego o cuando "flamea" licores u otros vinos intencionalmente en la parrilla de la estufa, siga las instrucciones del fabricante de la campana.

⚠ ADVERTENCIA:
Para evitar un posible riesgo de quemaduras o fuego se debe instalar una consola trasera de protección diseñada específica-mente para esta estufa, cada vez que se usa la estufa.

ANTES DE USAR SU ESTUFA POR PRIMERA VEZ, REVISE QUE TENGA ESTOS ARTÍCULOS:

DESCRIPCIÓN	DP304	DP364GE	DP364GL	DP366
Rejillas del Horno	3	3	3	3
Bandeja de Asar, 2 Piezas	1	1	1	1
Tapas del Quemador	4	4	4	6
Rejilla Central	1			
Rejillas del Quemador	2	2	2	3
Perillas de Control	5	6	6	7
Asador de Titanio Revestido			1	
Plancha de Titanio Revestido		1		
Tarjeta de Registro	1	1	1	1
Consola de Protección	1	*	*	*
Instrucciones de Instalación	1	1	1	1
Manual de Uso y Cuidado	1	1	1	1

Proposición 65 de California

ADVERTENCIA: La Ley del Estado de California para Agua Potable y Tóxicos requiere que el Gobernador de California publique una lista de substancias conocidas que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial ante tales substancias.

La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante la autolimpieza pueden generar cantidades pequeñas de Monóxido de Carbono.

El aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza despide una pequeña cantidad de Formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza.

California lista el Formaldehído como una causa potencial del cáncer. El Monóxido de Carbono es una causa potencial de la toxicidad reproductiva.

Se puede minimizar la exposición a estas substancias al:

1. Proporcione una buena ventilación cuando cocine con gas.

2. Proporcione una buena ventilación durante e inmediatamente después de autolimpiar el horno.

3. Opere la unidad de acuerdo a las instrucciones en este manual.

No almacene o use químicos corrosivos, vapores, productos inflamables o no alimenticios en o cerca de este aparato. Este tipo de estufa está diseñada específicamente para calentar o cocinar alimentos. El uso de químicos corrosivos cuando calienta o limpia dañará el aparato y podría causar lesiones.

*Se debe pedir por separado la consola trasera de protección. No se incluye con el embarque de la estufa.

Antes de usar su estufa por primera vez

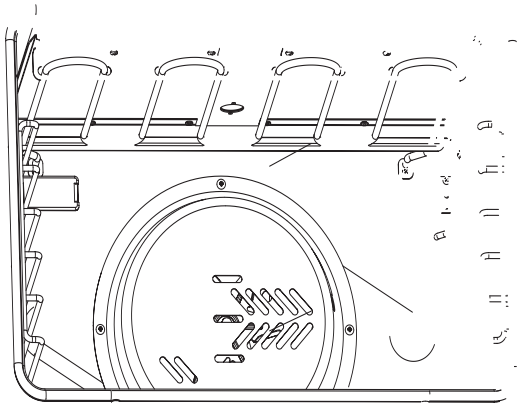
Quite todos los materiales del empaque y las etiquetas temporales del horno y de la parrilla.

1. Asegúrese de tener los artículos listados en Página 6.
2. **Anote el número de modelo y de serie en la Página 39. Vea "Placa con información del aparato."** Esta información puede ser utilizada en el futuro cuando contacte a su proveedor de servicios o la fábrica. Escriba esta información en la tarjeta de registro que se incluye con este producto y luego envíela a la dirección indicada.
3. **Accesorios opcionales.** Bandeja de asar, Kit para perilla negra, Tabla para cortar, Cubierta para la plancha, Anillo de soporte para wok y otros accesorios están disponibles con su distribuidor de Thermador. Contacte al departamento de refacciones de Thermador sin costo al 800/735-4327 para más información.
4. **Posicione las rejillas correctamente en el horno.** La posición correcta de las rejillas depende de la receta y del modo de cocinar. Las posiciones de rejillas están numeradas desde abajo hacia arriba, igual que un elevador. La posición de rejilla 3 es la posición que se usa con mayor frecuencia. Coloque las rejillas en la posición correcta antes de prender el horno.

   Inserte las rejillas del siguiente modo:

   a. Agarre la rejilla con el riel trasero en la posición arriba hacia el fondo del horno. Insértela en el horno de tal modo que la rejilla se deslice entre la rejilla y las guías.

   b. Incline la parte delantera de la rejilla ligeramente hacia arriba cuando la deslice en el horno de modo que los topes de seguridad liberan los portarejillas. Los topes de seguridad en el fondo de la rejilla evitan que se pueda salir del horno cuando se jala hacia adelante.
5. **Asegúrese de asentar correctamente las tapas de los quemadores en las bases en la parrilla de la estufa.** Prenda cada quemador para comprobar el color correcto de las llamas. Vea la Página 13 para más detalles.



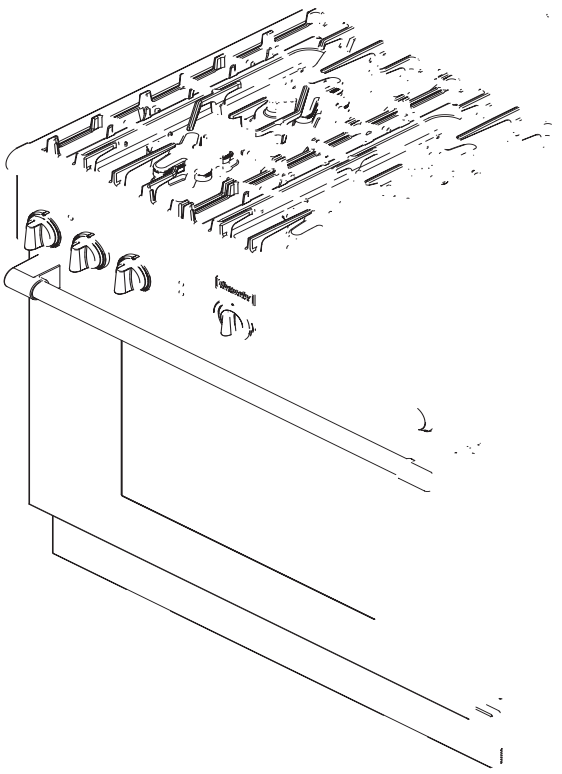
Posiciones de las rejillas en el horno

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca se debe usar papel de aluminio para cubrir las rejillas del horno o para forrar el horno. No quite el elemento del asador en el horno eléctrico.

ANTES DE HORNEAR O ASAR, se deben prender el horno y el asador para quemar los aceites de la fabricación. Prenda el horno a 450°F (230°C) por 20 a 30 minutos; luego cambie el asador a "Asar" durante el mismo periodo de tiempo. Si desea puede prender el ventilador arriba de su estufa durante este tiempo. Tome nota por favor, que es normal ver pequeñas cantidades de humo que salen de la estufa durante el proceso del uso inicial.

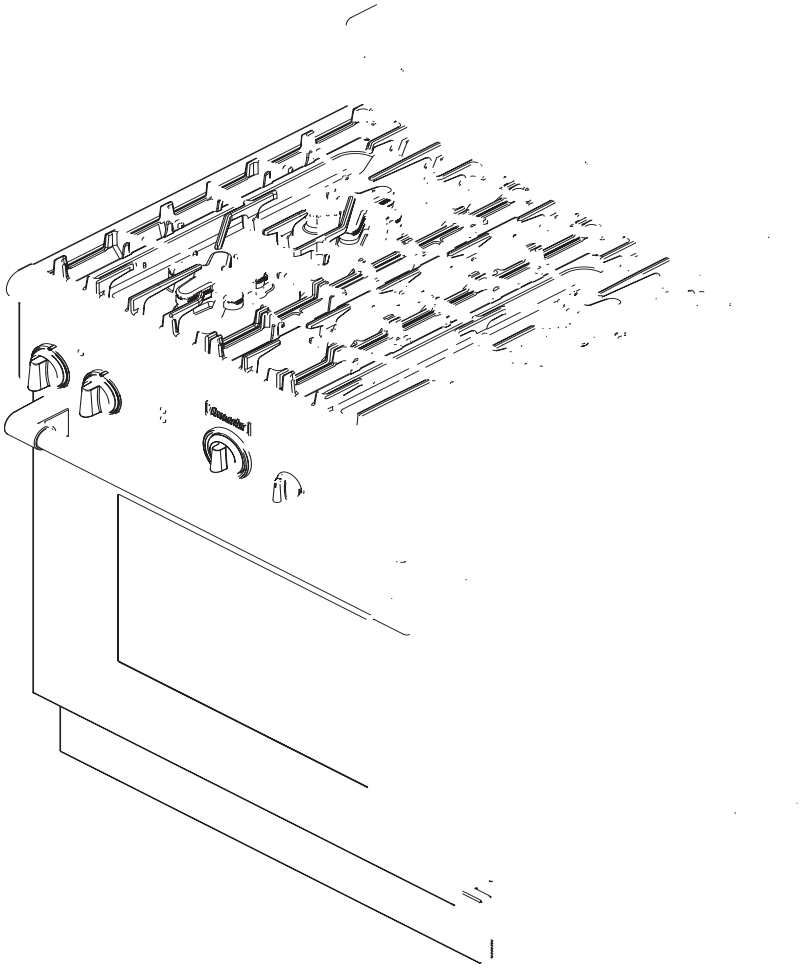
Por favor lea la Página 37 en la Sección 6: Cuidado y Mantenimiento antes de limpiar las rejillas del horno.



Modelo e Identificación de Partes

Clave para Modelo DP304

1. Consola trasera de protección con altura baja de 6" - se muestra
   (La moldura tipo isla y la consola alta deben pedirse por separado)
2. Rejillas y quemadores
3. Perillas de control, quemadores ExtraLow® (2)
4. Perillas de control, Quemadores estándar (2)
5. Selector de temperatura del horno
6. Selector de modo del horno
7. Puerta del horno
8. Ventana
9. Panel para los pies
10. Patas de la estufa (4)



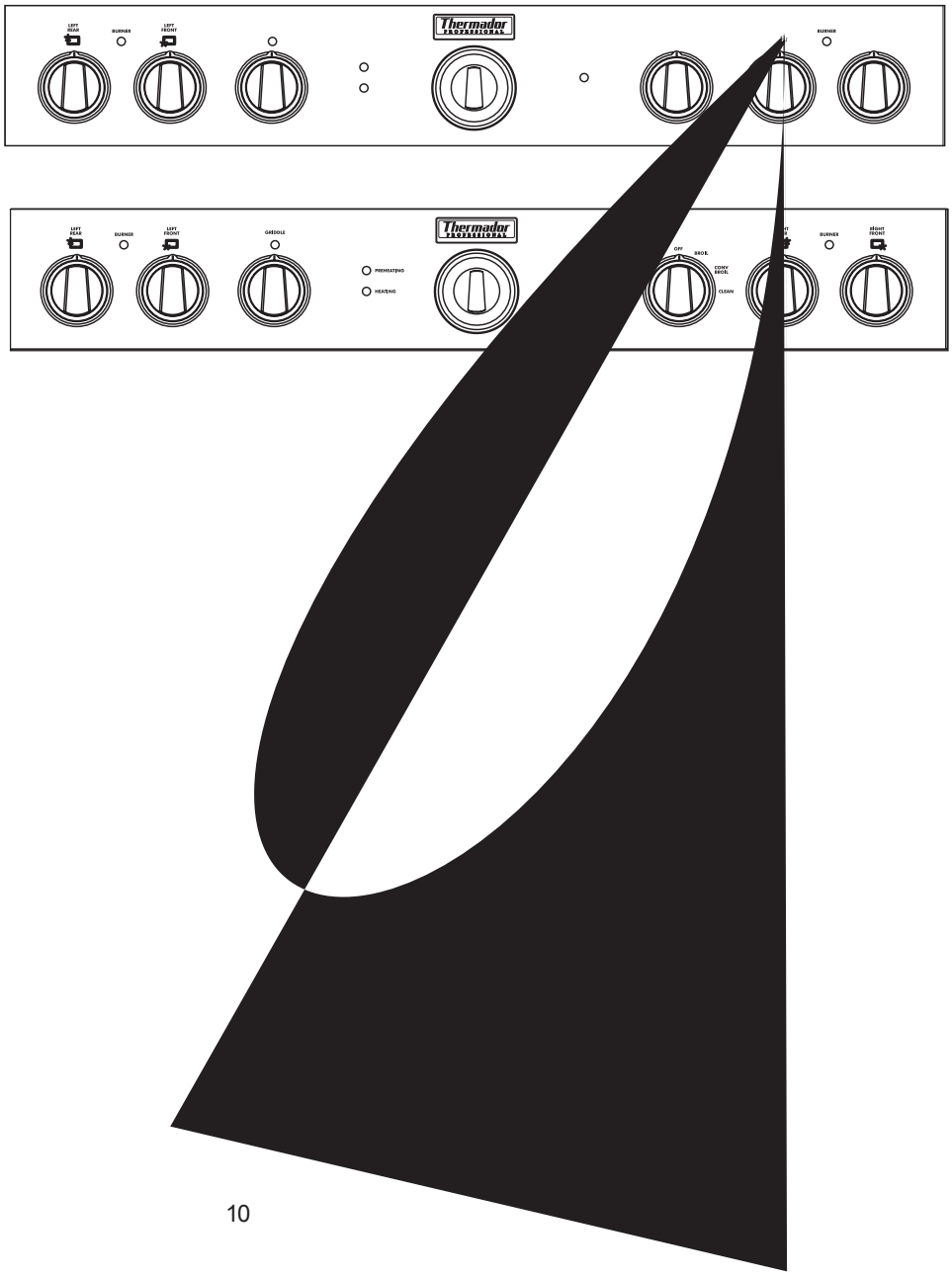
Guía para localizar e identificar las perillas

Localice cada tipo de perilla por el número correspondiente en los diagramas. Las perillas verdaderas no están numeradas.

1. **Perilla XLO**
   OFF-⚡-HI-MED-SIM-XLO
2. **Perilla estándar**
   OFF-⚡-HI-MED-SIM
3. **Perilla del asador**
   OFF-⚡-LO-MED-HI
4. **Perilla de la plancha**
   OFF 150 200 250 300
   350 400 450 500
5. **Perilla del horno**
   OFF 150 200 250 300
   350 400 450 500
   Asar Limpieza
6. **Perilla de selección del modo del horno**

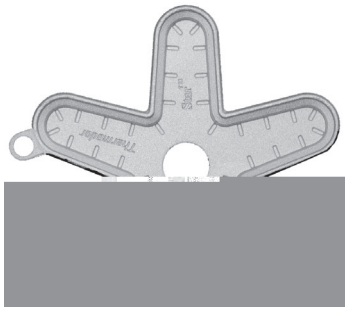
MODELO DP30

MODELOS DP36



Usar la parrilla

QUEMADORES SELLADOS



Base del quemador sellado de bronce tipo estrella

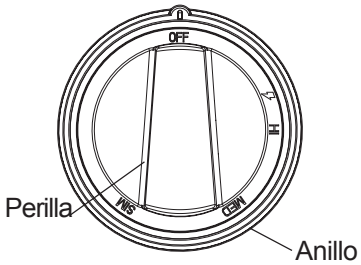
La parrilla viene con cuatro o seis quemadores de gas; cada uno para manejar una salida de 15,000 BTU/HR. Los quemadores están sellados al bastidor superior de acero inoxidable para evitar que derrames líquidos se acumulen debajo de la superficie, facilitando de este modo la limpieza.

En todos los modelos, los dos quemadores a la izquierda incluyen la opción exclusiva ExtraLow, los quemadores restantes son estándar. Cada quemador tiene su propia perilla de control.

PERILLAS DE CONTROL

Las perillas de control para dos quemadores sellados de gas, uno en la parte delantera y uno en el fondo, se encuentran directamente en frente de y debajo del par de quemadores en el panel de control.

Indicador de ajuste



Perilla de control del quemador estándar

Las dos palabras arriba de cada perilla de control identifican la posición del quemador. Por ejemplo, DELANTERA IZQUIERDA, DELANTERA DERECHA, etc.

Salida de BTU para quemadores estándar

- HI equivale a 15,000 BTU/HR.
- SIM equivale a 2,100 BTU/HR.

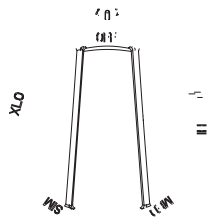
Salida de BTU para quemador ExtraLow®

- HI equivale a 15,000 BTU/HR.
- SIM equivale a 3,000 BTU/HR.
- XLO equivale a 370 BTU/HR.

Quemadores ExtraLow®

Los controles para los dos quemadores a la izquierda, delantero y trasero, tienen ajustes de llamas aún más bajos que los ajustes estándar.

Indicador de ajuste

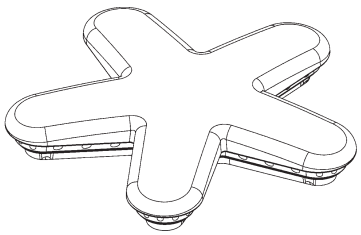


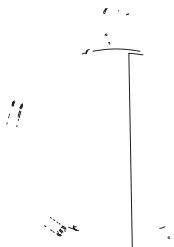
Perilla de control del quemador ExtraLow®

OPERACIÓN DE LOS QUEMADORES

- Oprima la perilla y gírela en sentido opuesto del reloj a la posición .
- El encendedor para el quemador seleccionado hace un chasquido y echa chispas.
- Después de encender la llama, el chasquido del encendedor se detiene.
- Gire la perilla a cualquier ajuste de la llama entre HI y SIM (Alto y Hervir a fuego lento).
- Se prende la luz azul de señal del quemador entre los quemadores, cuando se prenden los quemadores cercanos. Se queda prendido hasta apagar el quemador.

El dibujo muestra que la perilla de control tiene un rango adicional entre el ajuste SIM y XLO. Cuando se ajusta la perilla dentro de este rango, la llama se prende y se apaga. Variando la duración de tiempo que se prende y apaga la llama, se puede reducir el calor aún más para cocinar alimentos delicados. Por ejemplo, estos ajustes de calor muy bajo son apropiados para hervir a fuego lento y para escalfar, derretir chocolate y mantequilla, mantener calientes alimentos cocidos a temperaturas sin quemarlos, etc.





REENCENDIDO AUTOMÁTICO

Si se apagan las llamas de uno o más quemadores o del asador, el encendedor electrónico echa chispas automáticamente para volver a encender la llama. **No toque los quemadores cuando los encendedores echan chispas.**

IMPORTANTE:

- Para una combustión adecuada no use la parrilla sin tener las rejillas de los quemadores en su lugar.
- Hay un ligero sonido asociado con la combustión de gas y el encendido. Esta es una condición normal.
- En parrillas que usan gas propano (LP), se puede escuchar un ligero sonido de estallido ("pop") en los puertos del quemador durante algunos segundos después de haber apagado el quemador.

FALLA DE ELECTRICIDAD

- Solamente en el caso de una falla de electricidad pueden encenderse manualmente los quemadores estándar. Es necesario encender cada uno individualmente.
- Si se está usando la parrilla cuando se va la luz, gire **todas** las perillas a la posición OFF (Apagado).
- Se pueden encender los quemadores estándar sosteniendo un cerillo prendido a los orificios y girando la perilla de control a la posición ⚡. Espere hasta que la llama envuelva toda la tapa del quemador antes de ajustar la llama a la altura deseada.
- No se pueden usar los quemadores ExtraLow durante una falla de electricidad. **Asegúrese de apagarlos.**
- Si el quemador ExtraLow está prendido cuando se va la luz, no se puede volver a prender hasta no apagar primero la perilla.
- No se pueden usar la plancha o el asador durante una falla de luz.
- Si huele a gas, consulte las precauciones de seguridad listadas dentro de la portada.

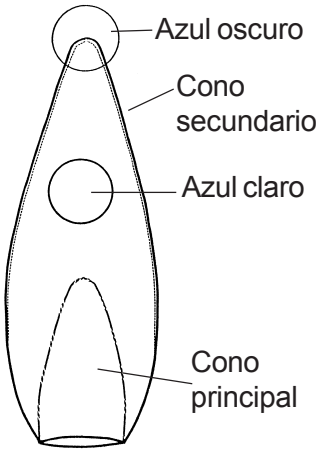
⚠ ADVERTENCIA

En el caso de una falla de electricidad se deben girar todas las perillas a la posición OFF (Apagado). Solamente se pueden encender los quemadores estándar.

ALTURA DE LA LLAMA

- La altura correcta de la llama depende de 1) tamaño y material de la olla utilizada; 2) alimento que se está preparando; y 3) cantidad de líquido en la olla.
- Nunca extienda la llama más allá de la base de la olla.
- Use una llama baja o mediana para ollas con materiales que conducen el calor lentamente, como acero aporcelanado o vidrio cerámico.

DESCRIPCIÓN DE LA LLAMA



Color de la llama

- La llama del quemador debe ser de color azul sin puntas amarillas. Es bastante común ver el color naranja en las llamas; esto indica que se están quemando las impurezas suspendidas en el gas y desaparece con el uso.
- Con gas propano (LP), es normal tener algunas puntas de color amarillo en el cono principal.
- La llama debe quemar completamente alrededor de la tapa del quemador. En caso contrario revise que la tapa esté colocada correctamente sobre la base y que los puertos no estén tapados.
- La llama debe estar estable sin ruido o flameado excesivo.

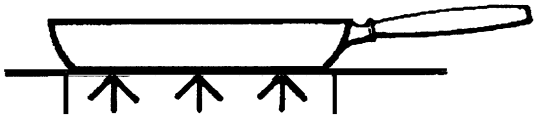
Recomendaciones para los utensilios de cocina

⚠ PRECAUCIÓN:

- ➤ No se deben colocar alimentos empacados en papel de aluminio directamente sobre la rejilla del quemador. El papel de aluminio puede derretirse durante la cocción.
- ➤ No permita que artículos de plástico, papel o tela tengan contacto con una rejilla caliente de un quemador. Se pueden derretir y encender.
- ➤ Nunca hierva una olla hasta quedar seca. Esto puede dañar su olla y la superficie de cocinar.

- Recomendamos utilizar ollas de calidad profesional con agarraderas de metal porque agarraderas de plástico pueden derretirse o ampollarse cuando la llama se sube por el costado de la olla. Se pueden encontrar las ollas de calidad profesional en tiendas de suministro para restaurantes y tiendas especiales. Todos los utensilios de cocina deben tener estas características: buena conductividad de calor, buen balance, diámetro de la base de tamaño correcto, una base plana, pesada y una tapa que cierra bien. Para lograr mejores resultados, se debe contener la llama debajo del fondo de la olla.

- El aluminio y el cobre son materiales de ollas que conducen el calor de un modo rápido y uniforme. Estos metales se encuentran a veces en la base o en el centro de la olla entre partes de acero inoxidable.

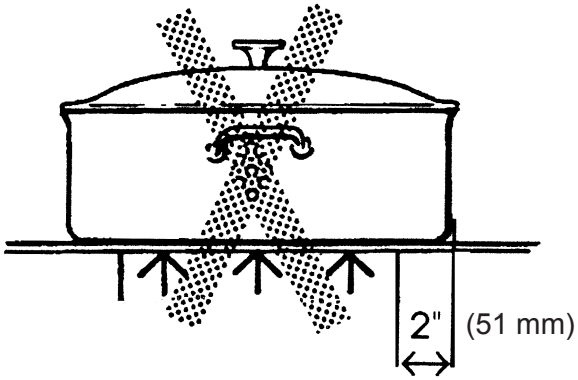


OLLA BALANCEADA

- El balance es importante para la estabilidad y una cocción uniforme. La agarradera no debe ser más pesada que la olla y no inclinada uniformemente. Una olla debe sentarse al ras sobre la rejilla sin balancearse.

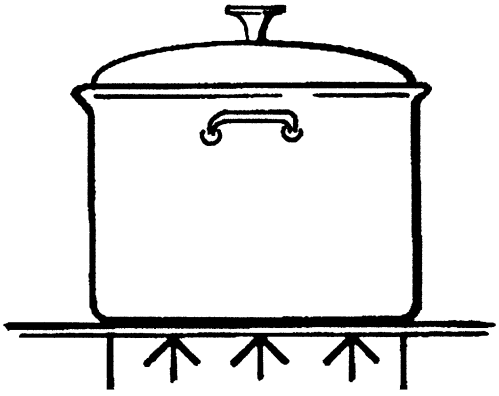
- Ollas grandes para caldos deben colocarse en forma escalonada cuando se usan en la parrilla.

- Nunca se deben usar utensilios para hornear en la parrilla, como cazuelas grandes, bandejas de galletas, etc.



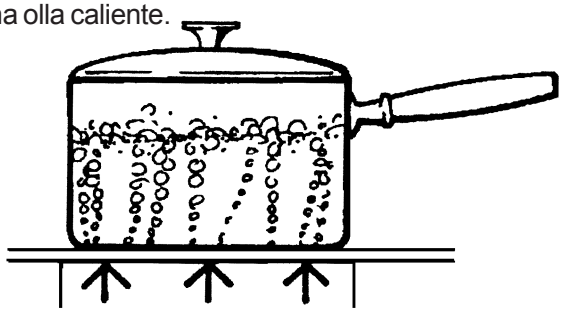
DIÁMETRO DE LA BASE

- Seleccione el diámetro de la base para hacer juego con el diámetro de la llama. El diámetro de la llama debe ser del mismo tamaño que la base de la olla o ligeramente más pequeña. Ollas demasiado grandes o pequeñas perjudican el desempeño. Generalmente un tamaño de olla de 5-1/2" (140 mm) es el más pequeño que se recomienda.



OLLA DE BASE PLANA

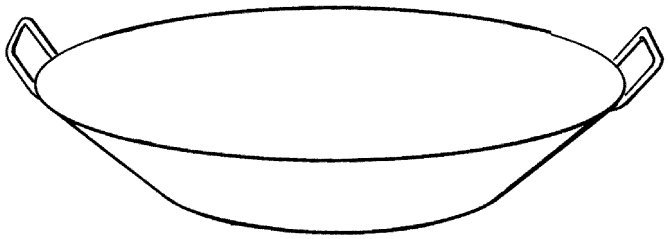
- Una base plana, pesada es más apta de permanecer plana cuando se calienta. Bases de ollas deformadas, dentadas, estriadas o muy ligeras calientan de un modo poco uniforme. Caliente y enfríe las ollas gradualmente para evitar cambios repentinos de la temperatura lo cual tiende a deformar las ollas. No agregue agua fría a una olla caliente.



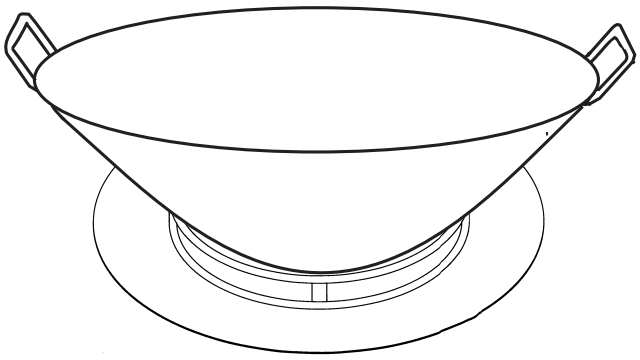
OLLA TAPADA

- Una tapa bien ajustada acorta el tiempo de cocinar y facilita el uso de ajustes más bajo de calor.

Utensilios especiales para cocinar



OLLA TIPO WOK CON BASE PLANA



WOK CON BASE REDONDA EN UN ANILLO DE SOPORTE

- **Woks –** Se pueden usar ya sea woks con base plana o redonda con el anillo de soporte en los modelos que no incluyen un quemador para wok. Para los woks de base redonda se debe usar el anillo de soporte. Se debe comprar por separado el anillo de soporte para wok de hierro fundido aporcelanado.

- **Enlatadores y ollas grandes para caldos –** Seleccione una con un diámetro de base que no se extienda más de 2 pulgadas (51mm) de la rejilla.

Enlatador estándar con baño de agua

21 a 22 cuartos de galón (19.95 a 20.9 litros), con una base de 11 a 12 pulg. (279 a 305 mm) y una profundidad de 9 a 11 pulg. (229 a 279 mm).

Enlatador estándar de presión

8 a 22 cuartos de galón (7.6 a 20.9 litros), con una base de 8 a 11 pulg. (203 a 279 mm) y una profundidad de $6\text{-}1/2$" a 12 pulg. (165 - 305 mm).

CONSEJOS PARA ENLATAR:

- Se prefiere usar una base plana que una cóncava (hueca), convexa o estriada.

- Cuando usa dos enlatadores al mismo tiempo, use quemadores escalonados. No debe bloquear el aire a los quemadores. Una llama necesita la cantidad correcta de aire para una combustión completa.

- Use una tapa sobre un enlatador cuando calienta el contenido hasta hervir.

- Una vez que el contenido haya hervido en la posición HI (alto calor), use la llama más baja posible para mantener el hervido o la presión.

- El enlatado produce grandes cantidades de vapor. Tenga cuidado para evitar quemaduras.

RECOMENDACIONES PARA COCINAR

SUGERENCIAS PARA USAR LAS RECOMENDACIONES

Use la tabla en las Páginas 16 y 17 como una guía. Los ajustes que usted utilizará varían dependiendo de las ollas seleccionadas y de la temperatura inicial de los alimentos.

En la tabla se ha separado el "Ajuste de Terminado" para los quemadores estándar y el quemador ExtraLow. Puede o no haber un cambio entre los dos ajustes de quemadores.

El ajuste del quemador ExtraLow puede ser un ajuste para cocinar o para mantener calientes alimentos.

Suba o baje el ajuste de la llama gradualmente. Permita tiempo para que la olla y el alimento se puedan ajustar al nuevo ajuste de calor.

Recomendaciones para cocinar con los quemadores

Alimento	Ajuste Inicial	Ajuste Final Quemador Estánd.	Ajuste Final Quemador ExtraLow®
BEBIDAS Cocoa (Cholocate)	**MED** – calentar leche, tapar	**SIM** – terminar de calentar	**XLO** – mant. caliente, tapar*
PANES Pan Francés, Crepas, Sándwich a la parrilla	**MED** – precalentar sartén	**MED LO** a **MED** – cocinar	Igual que estándar
MANTEQUILLA Derretir		**XLO** – mantener	**4** a **3** – permitir 5 a 10 minutos para derretirse
CEREALES Harina de maiz, Sémola, Avena	**HI** – tapar, hervir el agua, agregar el cereal	**MED LO** a **MED** – terminar de cocinar según indicaciones en el empaque	**XLO** – mantener, tapar*
CHOCOLATE Derretir		Usar **XLO**	**2** a **XLO** – permitir 10 a 15 minutos p/derretirse **XLO** – mantener*
POSTRES Caramelos	**MED LO** a **MED** – cocinar según receta	**MED LO** a **MED**	Igual que estándar
Pudín y Relleno para Pay	**MED LO** cocinar según las indicaciones emp.	**SIM**	**MED LO**
Pudín	**MED LO** – Hervir la leche	**SIM**	**MED LO** – p/cocinar
HUEVOS Cocidos en la cáscara	**MED HI** – tapar, hervir el agua, agregar huevos, tapar	Usar **XLO**	**XLO**– cocinar 3 a 4 minutos para quedar suave; o 15 a 20 minutos para quedar duros
Fritos, Revueltos	**MED** – derretir manteq. agr. huevos	**SIM** a **MED LO** terminar de cocinar	**XLO**– mantener por un periodo corto*
Escalfados	**HI** – hervir agua, agregar huevos	**MED** a **MED HI** – terminar de cocinar	Igual que estándar
CARNE, PESCADO, AVE Tocino, Salchichas	**HI** – hasta que la carne empieza a chisporrotear	**MED LO** a **MED** – terminar de cocinar	Igual que estándar
En su jugo: Filete Suizo, Estofado, Guisar carne	**HI** – derretir grasa, dorar en **MED HI** a **HI**, agr. líquido, tapar	Usar **XLO**	**3** a **2** – hervir a fuego lento hasta quedar suave
Freir rápido: Filetes de desayuno	**MED HI** a **HI** – precalentar sartén	**MED HI** a **HI** – freir rápidamente	Igual que estándar
Freir: Pollo	**HI** – calentar aceite, dorar en **MED**	**SIM** – tapar, terminar de cocinar	Igual que estándar
Freir con mucho aceite: Camarones	**HI** – calentar aceite	**MED HI** – para mantener la temp.	Igual que estándar
Freir: Chuletas cordero, Filetes delg., Hamburg., Salchichas enteras	**HI** – precalentar sartén	**MED HI** a **HI** – dorar carne	**4** a **3** – mantener, tapado **4** a **3** – mantener, destap.
Escalfar: Pollo, entero o piezas, pescado	**HI** – tapar, hervir los líquidos	Usar **XLO**	**4** a **3** – para terminar de cocinar

Recomendaciones para cocinar con los quemadores

Alimento	Ajuste Inicial	Ajuste Final Quemador Estánd.	Ajuste Final Quemador ExtraLow®
Hervido a fuego lento: Pollo estofado, Corned Beef, Lengua, etc.	**HI** – tapar, hervir el líquido		**4** a **1** – hervir lentamente a bajo fuego
PASTAS Macarrones, Fideo, Espaguetis	**HI** – hervir el agua, agregar la pasta	**MED HI** a **HI** – para mantener un hervido fuerte	Igual que quemador estándar
PALOMITAS (usar una olla plana, pesada)	**HI** – tapar, calentar hasta reventar granos	**MED HI** a **HI** – terminar de reventar	Igual que quemador estándar
OLLA DE PRESIÓN Carne	**Med. HI** a **HI** – aumentar la presión	**MED LO** a **MED** – mantener presión	Igual que quemador estándar
Verduras	**HI** – aumentar presión	**MED LO** a **MED** – mantener presión	Igual que quemador estándar
ARROZ	**HI** – tapar, hervir el agua, agregar el arroz, tapar		**4** a **2** – cocinar según las indicaciones en empaque XLO – mantener, tapar
SALSAS A base de tomate	**Med. HI** a **HI** – cocinar carne/verduras, seguir la receta		**2** a **XLO** – simmer (2 a 3 para espesar la salsa, destapado).
Blanca, Crema, Bernesa,	**Med. LO** – derretir la grasa, seguir la receta	**SIM** a **MED LO** – terminar de cocinar	**XLO** – mantener, tapar*
Holandesa	**XLO** a **SIM**	**XLO**	**XLO** – mantener, ajuste menor
SOPAS, CALDOS	**HI** – tapar, hervir el líquido		**3** a **2** – hervir a fuego lento **XLO** – mantener, tapar*
VERDURAS Frescas	**HI** – tapar, hervir el agua y las verduras	**MED LO** a **MED** – cocinar 10 a 30 min., o hasta quedar suave	**XLO** – mantener, tapar
Congeladas	**HI** – tapar, hervir el agua y las verduras	**MED LO** a **MED** – cocinar según las indicaciones empaq.	Igual que quemador estándar
Freir con mucho aceite	**HI** – calentar aceite	**MED** a **MED HI** – mantener temperat. de freir	Igual que quemador estándar
En bolsa	**HI** – tapar, hervir el agua y las verduras	**SIM** a **MED LO** – cocinar según las indicaciones empaq.	Igual que quemador estándar
Sofreir	**HI** – calentar aceite o derretir mantequilla y agregar verduras	**MED LO** a **MED** – cocinar al término deseado	Igual que quemador estándar
Freir con poco aceite y removiendo	**HI** – calentar aceite, agregar verduras	**MED HI** a **HI** – terminar de cocinar	Igual que quemador estándar

* Recomendamos revolver los alimentos ocasionalmente.

Usar el asador de gas

Se recomienda usar **UNA CAMPANA DE VENTILACIÓN** de una capacidad adecuada de pies cúbicos por minuto para ventilar hacia el exterior de la casa para instalaciones **ARRIBA DE LA ESTUFA**. Para la mayoría de cocinas con una campana montada en la pared, se recomienda una campana certificada. Se debe instalar la campana conforme a las instrucciones de instalación incluidas con la campana y a los requerimientos de los códigos locales de construcción. Consulte los requerimientos de ventilación en las instrucciones de instalación para información adicional.

EL ASADOR

(Disponible en algunos modelos)

Cuando cocina con el asador, usted logrará el mismo sabor como la carne preparada en un asador afuera.

Realmente se crea este sabor por las grasas y los jugos que llegan a la superficie del alimento y que son dorados debido al calor generado de la bandeja de asar.

Su nuevo asador profesional de Thermador viene equipado con un quemador de tubo de acero aluminizado que es típico para el uso en restaurantes. Se usa el encendido automático para eliminar los pilotos continuos que existen en los asadores de restaurantes. El quemador del asador está clasificado para 12,000 BTU/HR.

NOTA: Cuando se usa con gas propano, puede haber un ligero chasquido (pop) o un destello en los puertos del quemador algunos segundos después de haber apagado el quemador. Generalmente esto sucede después de que el quemador estaba prendido por un tiempo. Esto es algo normal.

REENCENDIDO AUTOMÁTICO

Se enciende el encendedor electrónico automáticamente para prender el quemador. NO TOQUE ningún quemador mientras que se calienta el encendedor.

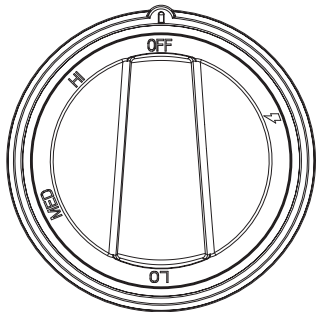
EFICIENCIA DEL QUEMADOR Y CARACTERÍSTICAS DE LAS LLAMAS

La llama del quemador debe ser fija y de color azul sin puntas amarillas, ruido o flameado excesivo. Debe quemar completamente a lo largo de ambos costados del tubo del quemador.

Una mezcla incorrecta de gas-aire puede causar una llama con puntas amarillas o un flameado irregular. Pídale a un técnico que ajuste la llama. Partículas ajenas en la línea de gas pueden causar una llama naranja durante el uso inicial. Esto desaparece con el tiempo.

Si la llama sigue poco uniforme, con un flameado irregular y hace ruido excesivo, revise si están tapados los puertos del QUEMADOR. Si los puertos están tapados, use un alambre, un clip enderezado o una aguja para destapar los puertos. Si la condición sigue, contacte a una agencia de servicio para ajustar la llama.

Asar



Perilla de Control

PERILLA DE CONTROL

El control del quemador tiene un número infinito de ajustes de calor y no hay posiciones fijas en la perilla de control entre HI y LO. Para prender el quemador, oprima la perilla de control y gírela en sentido opuesto del reloj a la posición ⚡. Después de que la llama envuelve el quemador completamente, ajuste la perilla al calor deseado.

Usar el asador de gas

COCINAR EN EL ASADOR

- Precaliente el asador en el ajuste de calor HI por 10 a 15 minutos. El asador caliente dora la carne, sellando los jugos adentro. Entre más precalienta el asador, más rápido se dora la carne y más oscuro marca el asador.
- El asado requiere alto calor para dorar la carne correctamente. La mayoría de las carnes son cocidas con alto calor por la mayor parte del tiempo. Sin embargo, para algunos alimentos, puede ser necesario ajustar el calor a un nivel más bajo después del dorado inicial. Esto cuece el alimento adentro sin quemar el exterior.
- Alimentos cocidos por mucho tiempo o rociado con un adobo dulce tal vez requieren de un calor más bajo cerca del final del tiempo de cocinar.
- Cuando se haya enfriado el asador, vacíe la grasa en un contenedor apropiado para grasas. Limpie el colector de grasa y la bandeja de asar con agua jabonosa caliente y enjuague todo con agua limpia.
- Se pueden colocar la bandeja de asar y el colector de grasa en la lavavajillas para su limpieza.

SUGERENCIAS PARA ASAR

- Quite el exceso de grasa de la carne antes de cocerla. Haga pequeños cortes en la grasa que queda en los bordes de la carne a intervalos de 2" (51 mm).
- Al final de la cocción aplique el adobo con una brocha.
- Use una espátula o pinzas en lugar de un tenedor para voltear la carne. Un tenedor perfora la carne y permite que se salga el jugo. Tenga cuidado cuando voltee la carne.
- La rejilla del asador tiene costados y un protector trasero de alimentos que están diseñados para facilitar el volteo de los alimentos con una espátula.
- Después de que los jugos comienzan a burbujear en la superficie, voltee la carne una sola vez. Esto ayuda a mantener los jugos dentro de la carne.
- Algunas piezas de carne o pollo se cuecen más rápido que otras. Mueva estas piezas al área más fría del asador hasta terminar el resto de los alimentos.
- El término de la carne está afectada por el grosor del corte. Los chefs dicen que es imposible lograr un término de vuelta y vuelta con un corte delgado.
- Agregue condimentos o sal después del asado.

⚠ PRECAUCIÓN:

- **No deje el asador sin atención cuando lo está usando.**
- **Cuando se les permite usar el asador a los niños, éstos deben ser supervisados de cerca por un adulto.**

Acerca del asador de gas

DESCRIPCIÓN

El asador incluido está hecho de aluminio calidad para restaurantes y está recubierto de titanio. Esto produce una superficie con un calor uniforme que es fácil de limpiar.

Como accesorios están disponibles un bloque de madera de arce para cortar y una cubierta de acero inoxidable que se deben comprar por separado. Ambos vienen en un tamaño apropiado para encajar bien en la superficie cuando no se usa el asador.

Antes de prender el asador **se deben quitar** el bloque de madera de arce para cortar y la cubierta de acero inoxidable.

⚠ PRECAUCIÓN:

El asador está caliente después de usarlo. Permita suficiente tiempo para que se enfríen los componentes de asador antes de limpiarlo.

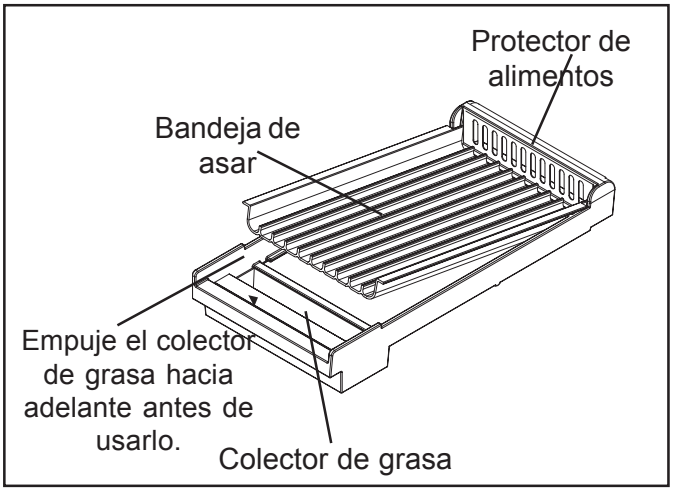
PREPARAR EL ASADOR

Se debe incliniar el asador ligeramente hacia adelante para un óptimo desempeño. Vea el manual de instalación para el procedimiento de comprobar y ajustar el asador para lograr una inclinación correcta de la bandeja de asar. Durante la instalación, el instalador es responsable de nivelar el producto. Se debe lavar la bandeja de asar con agua caliente jabonosa y luego enjuagarla con agua limpia antes de usarla.

Antes de cocinar, verifique que el asador fue ensamblado correctamente. Se debe colocar el protector de alimentos en la parte trasera de la bandeja de asar, como se muestra en la ilustración.

Se puede usar cualquier utensilio en la superficie del asador.

Tenga cuidado de no dañar la superficie.



COLECTOR DE GRASA DEL ASADOR

- Empuje el colector debajo del borde delantero del saliente del asador para captar la grasa o restos alimenticios.
- Limpie el colector después de cada uso. Cuando quita el colector, tenga cuidado al inclinarlo para no derramar el contenido.
- Después de enfriarse, eche la grasa en un contenedor resistente a grasas para su eliminación.

RECOMENDACIONES PARA USAR EL ASADOR

ALIMENTO	AJUSTE	TIEMPO (minutos)
Salchica chica	Mediano	7 a 11
Pechuga de pollo sin hueso	Mediano	17 a 23
Chuletas de puerco s/hueso (1”)	Alto	17 a 20
Rebanadas de jamon (grueso ½”)	Mediano	6 a 8
Filete Mignon (grueso 1-½”)	Alto	13 a 18
Filete T-Bone (grueso 1”)	Alto	15 a 20
Filete de salmon (grueso 1”)	Alto	17 a 20
Salchica italiana	Alto	13 a 16
Carne molida (hamburguesas 6 oz)	Alto	10 a 15
Hot Dogs	Mediano	7 a 12
Brocheta de camarón	Mediano-Bajo	6 a 8
Frutas o verduras rebanadas	Bajo a Mediano	6 a 10

Acerca de la plancha eléctrica

(disponible en algunos modelos)

DESCRIPCIÓN

La plancha incluida está hecha de aluminio calidad para restaurantes y está recubierta de titanio. Esto produce una superficie con un calor uniforme que es fácil de limpiar.
Como accesorios están disponibles un bloque de madera de arce para cortar y una cubierta de acero inoxidable que se deben comprar por separado. Ambos vienen en un tamaño apropiado para encajar bien en la superficie cuando no se usa el asador.
Antes de prender la plancha **se deben quitar** el bloque de madera de arce para cortar y la cubierta de acero inoxidable.

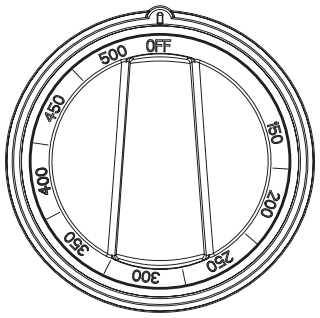
- el elemento de la plancha eléctrica tiene un régimen eléctrico de 120 voltios AC, 1,600 watts.

⚠ PRECAUCIÓN:

El elemento de la plancha está caliente después de usarlo. Permita suficiente tiempo para que se enfríen los componentes de la plancha antes de limpiarla.

PERILLA DE CONTROL

Plancha



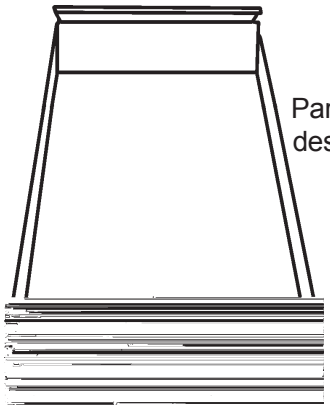
Perilla de Control

- La plancha está controlada electrónicamente con temperaturas marcadas en la perilla de 150°F a 500°F.
- No hay ajustes fijos en la perilla
- Oprima y gire la perilla en sentido contrario del reloj al ajuste de la temperatura deseada.

PREPAR LA PLANCHA

Se debe incliniar la plancha ligeramente hacia adelante para un óptimo desempeño. Vea el manual de instalación para el procedimiento de comprobar y ajustar la plancha para lograr una inclinación correcta de la bandeja. Durante la instalación, el instalador es responsable de nivelar el producto. Se debe lavar la bandeja de la plancha con agua caliente jabonosa y luego enjuagarla con agua limpia antes de usarla. Se puede usar la plancha sin ninguna mantequilla, margarina o aceite. Sin embargo, se puede usar una cantidad pequeña para dar sabor a los alimentos.

Se puede usar cualquier utensilio en la superficie de la plancha. Tenga cuidado de no dañar la superficie.



Colector de grasa de la plancha

COLECTOR DE GRASA DE LA PLANCHA

- Empuje el colector debajo del borde delantero del saliente de la plancha para captar la grasa o restos alimenticios.
- Limpie el colector después de cada uso. Cuando quita el colector, tenga cuidado al inclinarlo para no derramar el contenido. (vea la ilustración)
- Después de enfriarse, eche la grasa en un contenedor resistente a grasas para su eliminación.

Cocinar en la plancha

1. Verifique que el colector de grasa está metido debajo del saliente de la bandeja de la plancha.
2. Gire la perilla a la temperatura de cocinar para precalentar la plancha.
3. Precaliente 10 a 12 minutos.
4. Añada mantequilla, margarina, aceite o manteca para el sabor.
5. Añada el alimento y cuézalo.
6. Tenga cuidado de no dañar la superficie cuando usa utensilios de cocinar.

RECOMENDACIONES PARA COCINAR CON LA PLANCHA

ALIMENTO	AJUSTE	
Huevos	300°F a 325°F	(150°C a 160°C)
Tocino; Salchicha chica	350°F a 375°F	(177°C a 190°C)
Sándwiches tostados	325°F a 350°F	(160°C a 177°C)
Pechuga pollo s/hueso	350°F a 375°F	(177°C a 190°C)
Chuletas s/hueso (½")	350°F a 375°F	(177°C a 190°C)
Reban. jamón (½")	350°F a 375°F	(177°C a 190°C)
Crepas, Pan Francés	350°F a 375°F	(177°C a 190°C)
Papas; cebollas dorad.	375°F a 400°F	(190°C a 205°C)

Hornear

CONSEJOS PARA HORNEAR

PRECALENTAR EL HORNO

Precaliente el horno antes de cocer alimentos, incluyendo piezas grandes de carne o pollo. Consulte su receta para recomendaciones del precalentado. El tiempo del precalentado depende del ajuste de temperatura y de la cantidad de rejillas en el horno.

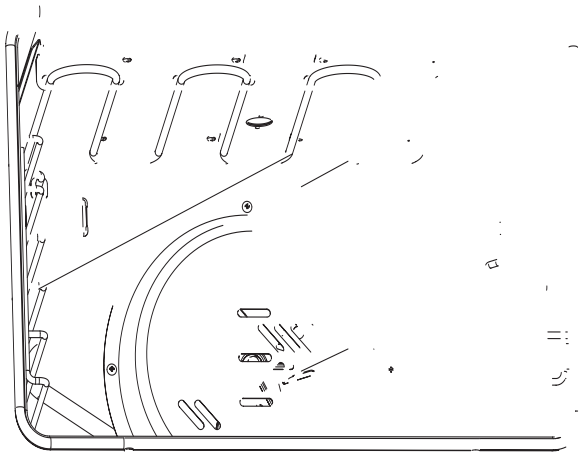
OBTENER MEJORES RESULTADOS

- ▲ Minimice abrir la puerta:
  - Use un cronómetro de minutos.
  - Use la luz interna del horno
- ▲ Escoja los moldes de tamaño correcto; use los moldes recomendados en la receta.
- ▲ Guarde las bandejas de asar fuera del horno. Una bandeja o molde extra sin alimentos afecta el dorado y el horneado.
- ▲ El tipo de molde utilizado afecta el dorado:
  - Para una corteza suave, dorada use moldes claros de teflón/anodizados o brillosos de metal.
  - Para una corteza dorada, crujiente use moldes oscuros de teflón/anodizados o moldes oscuros sin brillo o de vidrio. Tal vez estos moldes requieren bajar la temperatura por 25°F.

TIPO DE MOLDE

- ▲ Hornos de metal (con o sin un acabado de teflón), vidrio refractario, vidrio cerámico, cerámica u otros moldes funcionan bien con este horno.
- ▲ Las bandejas de galletas que funcionan con el horno tienen un pequeño borde solamente en un lado. Bandejas pesadas o aquellas con más de un lado pueden afectar el tiempo del horneado.

POSICIONES DE REJILLAS



Horno con niveles de rejillas
(No se muestran las rejillas del horno)

Posiciones de rejillas para hornear

Las posiciones de las rejillas en el horno están numeradas como un elevador. La posición número uno es la más baja y número cinco es la posición más alta.

POSICIONES DE REJILLAS

Hornear con una rejilla

- El modo de hornear sirve mejor para hornear con una sola rejilla en la posición #3 que se usa para la mayoría de los alimentos horneados. Cuando el alimento está muy alto, como pastel tipo bizcocho, se puede usar la posición de rejilla #2. Los pays salen mejor en la posición de rejilla #2 para asegurar que se hornea bien el fondo de la corteza sin dorar la parte superior demasiado. Cuando asa piezas grandes de carne o pollo, como un Prime Rib de res o un pavo, la posición de rejilla #2 es la rejilla preferida.

Hornear con dos rejillas

- Se pueden usar las posiciones de rejilla #2 y #5 cuando quiere hornear en dos niveles. Alimentos como galletas y panecillos se hornean bien utilizando estas dos posiciones de rejilla. También se pueden hornear guisados utilizando estos dos niveles.

Hornear con tres rejillas

- Cuando desea hornear con tres rejillas, se debe utilizar el modo del horneado de convección.

■ Colocación de moldes

- ▲ Permita al menos 1" de espacio entre los moldes y las paredes del horno de modo que el calor pueda circular alrededor de cada molde.
- ▲ Apile los moldes de tal forma que ninguno quede directamente encima de otro. Permita un espacio de 1-1/2 pulgadas arriba y abajo de cada molde.

Convección

Cocinar con el modo de convección

Hay muchas ventajas para cocinar con el modo de convección, donde un ventilador en la parte trasera del horno circula el aire uniformemente alrededor del horno. El aire circulado proporciona un calor uniforme de modo que se pueden colocar los alimentos en cualquier posición de rejilla con resultados consistentes. Se pueden hornear múltiples rejillas de alimentos al mismo tiempo. Los alimentos son cocidos completamente sin necesidad de voltear los moldes.

Se deben usar moldes poco profundos con el horneado de convección. Esto permite que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Moldes con bordes altos o moldes tapados no son aptos para el horneado de convección porque los costados altos o las tapas no permiten que aire caliente puede circular alrededor de los alimentos.

Se pueden usar sus moldes preferidos para el horneado de convección, siempre y cuando estén poco profundos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Cualquier alimento horneado de modo destapado quedará dorado uniformemente y tendrá una corteza perfecta. Los alimentos en platos tapados (guisados, estofados) o flanes delicados no se benefician del horneado de convección.

Horneado de convección

Usted puede ahorrar mucho tiempo horneando un lote completo de galletas al mismo tiempo. Las galletas se hornean uniformemente y terminan todas al mismo tiempo. Se puede acortar el tiempo del horneado debido al aire caliente de circulación. Para alimentos más pequeños como galletas, verifique que estén cocidos uno o dos minutos antes del tiempo de la receta. Para alimentos más grandes como pasteles, revise cinco a seis minutos antes del tiempo indicado en la receta.

Cocinar carne y aves con el modo de convección produce alimentos dorados y crujientes afuera y húmedos y jugosos en el interior. Cortes grandes de carne o ave pueden quedar terminados hasta 30 minutos antes que el tiempo sugerido, así que por favor verifique que no se cuezan demasiado. Un termómetro para carne o un termómetro de lectura inmediata proporcionará resultados más precisos que el método del "minuto por libra". Entre más grande el corte de carne o de ave, más tiempo podra ahorrar.

Convertir el horneado convencional al horneado de convección

Para convertir la mayoría de recetas para hornear (galletas, pasteles, pays, etc.) al modo de convección, debe reducir la temperatura del horno por 25°F. No se debe reducir la temperatura para carnes y aves. Se debe usar la misma temperatura recomendada en las recetas y tablas de cocinar para cocer carnes y aves.

Hornear de convección

CONSEJOS PARA EL HORNEADO DE CONVECCIÓN

PRECALENTAR EL HORNO

Precaliente el horno antes de cocinar. Vea su receta para las recomendaciones del precalentado. El tiempo del precalentado depende del ajuste de temperatura y del número de rejillas en el horno.

HORNEAR A GRAN ALTITUD

Cuando hornee a grandes altitudes, ya sea en el modo de HORNEAR o HORNEAR DE CONVECCIÓN, pueden variar los tiempos de las recetas y del horneado. Para información más precisa, escriba a Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Los boletines pueden tener un costo. Especifique el tipo de información que desea (ejemplo: pasteles, galletas, panes, etc.).

CONDENSACIÓN

Es normal que cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante cualquier proceso de cocina. La cantidad depende de la humedad contenida en el alimento. La humedad se va a condensar en cualquier superficie más fría que el interior del horno, tal como el panel de control.

AJUSTE DE TEMPERATURA

Cuando usa el modo de hornear de convección, reduzca la temperatura recomendada por 25°F, excepto para carnes. Cuando asa carnes, verifique la temperatura interna antes del tiempo recomendado en la receta para evitar que se cuezan demasiado.

POSICIONES DE REJILLAS

Hornear con una rejilla

- Cuando hornee en una sola rejilla, se obtienen mejores resultados con el modo de hornear (vea Hornear).
- Cuando asa pavo o un corte grande de carne, se puede usar el horneado de convección. La rejilla #2 es la rejilla más apropiada.

Hornear con dos rejillas

- Las rejillas #2 y #5 son mejores cuando se utiliza el modo del horneado de convección. Generalmente no se deben encimar los moldes. Se debe colocar el molde en la rejilla #2 directamente abajo del molde en la rejilla #5; sin embargo, moldes redondos deben ser colocados en forma alternada para obtener mejores resultados.
- Se puede usar esto para pasteles, galletas, panecillos y otros alimentos para los cuales usted quiere hornear con dos rejillas.
- Cuando desea hornear varios guisados, pays congelados o pasteles, use las rejillas #2 y #5. Acomode los moldes redondos para pastel en forma alterna para obtener mejores resultados.
- También se pueden usar estas dos rejillas para una comida grande en el horno.

Hornear con tres rejillas

- Cuando quiere hornear varias bandejas con galletas, los puede hornear en las rejillas #1, #3 y #5. Coloque las bandejas de galleta directamente arriba de cada una en las rejillas respectivas para permitir que el aire pueda fluir alrededor de las bandejas de galleta.

Tipo de molde

- Moldes de aluminio producen los mejores resultados de dorado.
- Bandejas de galleta con solamente dos costados producen mejores resultados. Se pueden usar bandejas comerciales de aluminio o utensilios profesionales para hornear.

Colocación

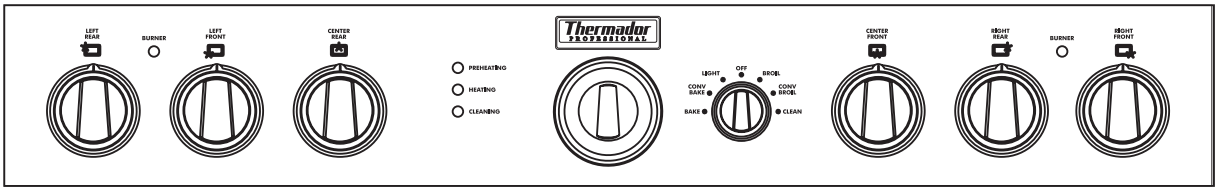
- Para un mejor dorado, se deben colocar los utensilios como bandejas de galleta, moldes para brazos de gitano y moldes rectangulares de modo cruzado en la rejilla con los costados más cortos en el lado derecho e izquierdo. Esto permite que el aire circule libremente.
- Cuando hornee en más de una rejilla no se deben apilar los moldes, excepto para pasteles rellenos redondos.

⚠ PRECAUCIÓN

■ **CUANDO USA EL HORNO EN UN MODO**

Nunca use papel de aluminio para cubrir las rejillas del horno o para forrar el horno. Esto puede dañar el horno y crear un riesgo de fuego cuando el calor queda atrapado por debajo. Vea la Página 4.

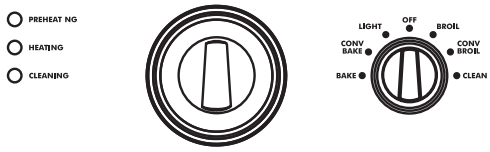
Ajustar el horneado / horneado de convección



HORNEAR/HORNEAR DE CONVECCIÓN

Estos modos de cocinar son para hornear, tostar o calentar utilizando una, dos o tres rejillas.

PERILLA DE CONTROL HORNO DP304



NOTA: Cuando se prende el horno, se prende el ventilador de enfriamiento automáticamente. Esto es normal. Cuando se apaga el horno, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando hasta que se enfría la temperatura del horno a 325°F (160°C). También funcionará el ventilador de enfriamiento durante el asado. Si el ventilador no funciona durante estos modos no utilice el horno. Llame a un técnico calificado para reparar la unidad.

PARA AJUSTAR EL HORNO

1. **Seleccione HORNEAR u HORNEAR DE CONVECCIÓN utilizando el selector.**

2. **Ajuste la temperatura con la perilla de control del horno.**
   - ▲ Si usa **HORNEAR DE CONVECCIÓN,** ajuste la perilla de control del horno 25° F abajo de la temperatura sugerida en la receta. No cambie la temperatura cuando asa carnes o aves.
   - ▲ Se prende el ventilador de convección seis minutos después de prender el horno, si se seleccionó el modo de **HORNEAR DE CONVECCIÓN**.
   - ▲ Se prenden las luces de **PRECALENTAR** y **CALENTAR**.
   - ▲ La luz indicadora de **CALENTAR** se prende y se apaga cíclicamente. El horno está precalentado cuando se apaga la luz de **PRECALENTAR** por primera vez.

Nota: La luz interior siempre está prendida cuando se está usando el horno. También se puede prender la luz del horno cuando el horno está apagado, girando el selector de modo del horno a la posición de "LIGHT" (Luz).

Otros usos del horneado

COCINAR LENTAMENTE Y USOS DEL HORNO CON TEMPERATURAS BAJAS

Además de proporcionar temperaturas perfectas para hornear y tostar, se puede usar el horno a temperaturas bajas para mantener calientes alimentos cocidos a temperaturas de servir y para calentar platos.

Se pueden mantener alimentos cocidos calientes a sus temperaturas de servir. Ajuste el horno al modo de hornear y use la temperatura sugerida en la tabla.

Para lograr mejores resultados, precaliente el horno a la temperatura deseada.

Se deben tapar con una tapa o con papel de aluminio los alimentos que deben quedar húmedos.

⚠ SEGURIDAD ALIMENTICIA

La Secretaría de Agricultura de los Estados Unidos informa: No mantenga alimentos calientes a temperaturas entre 40°F a 140°F por más de 2 horas. No se recomienda cocer alimentos crudos abajo de 275°F.

Temperaturas sugeridas para mantener calientes los alimentos

ALIMENTO	TEMPERATURA DEL HORNO °F
Res	150°F
Tocino	200° - 225°F
Panecillos y molletes (tapados)	175° - 200°F
Guisados (tapados)	175° - 200°F
Pescado y mariscos	175° - 200°F
Alimentos freídos con mucho aceite	200° - 225°F
Salsa Gravy o cremosa (tapadas)	175°F
Cordero y ternera	175° - 200°F
Crepas y wafles (tapados)	200° - 225°F
Papas	
Horneadas	200°F
Puré de papas (tapadas)	175°F
Pays y pastelitos	175°F
Pizza (tapadas)	225°F
Puerco	175° - 200°F
Aves (tapadas)	175° - 200°F
Verduras (tapadas)	175°F

Recomendaciones para hornear

Alimento	Tamaño del molde	Controlar el ajuste de temp. (F.)	Tiempo total sugerido de cocinar
Galletas	Bandeja de galleta 12"x15"	375°	8 a 12 minutos
Pasteles con relleno	8" o 9" Redondo	350°	25 a 35 minutos
Pasteles con capas	Molde de 9"x13"	350°	30 a 40 minutos
Pastel Bundt™	12 taza	325°	60 a 75 minutos
Brownies o galletas	Molde de 9"x9"	325°	20 a 25 minutos
Panecillos	Bandeja de galleta 12"x15"	425° o Indicaciones en empaque	10 a 15 minutos
Pan rápido	Molde de 8"x4"	350°	55 a 70 minutos
Molletes	Molde para mollete 12 taz.	425°	14 a 19 minutos
Pays de fruta	Diámetro 9"	425°	35 a 45 minutos
Pasteles de fruta	Molde de 9"x9"	400°	25 a 30 minutos
Pan levadura, Loaves	Molde de pan 8" x 4"	375°	25 a 30 minutos
Rollos y panecillos	Molde de 9"x13"	400°	12 a 18 minutos
Rollos de canela	Molde de 9"x13"	375°	25-30 minutos
Pastel levadura para café	Bandeja de galleta 12"x15"	400°	20-30 minutos

Asar/Asar de convección

ASAR

CONSEJOS PARA ASAR

PRECALENTAR EL ASADOR

Se recomienda precalentar el elemento de asar antes de comenzar a cocinar. Precaliente hasta que se apague la luz indicadora "PREHEATING" (Precalentar).

OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

- ▲ Descongele los alimentos antes de cocinarlos.
- ▲ Se debe cerrar la puerta durante el modo de asar.
- ▲ Las carnes deben tener un grosor mayor de 1" si quiere tener carne con término de vuelta y vuelta. Use el asado de convección si las carnes tienen un grosor mayor de 1-1/2 pulgadas.
- ▲ Voltee los alimentos solamente una vez, después de mitad del tiempo de cocinar. No es necesario voltear alimentos muy delgados (rebanadas de jamón, filetes de pescado, etc.). Se deben voltear rebanadas de hígado sin importar el grosor.
- ▲ Use un cronómetro. Ajústelo para el tiempo mínimo de cocinar para revisar los alimentos.
- ▲ Centre los alimentos directamente abajo del elemento de asar para lograr un mejor dorado.

Posiciones de rejillas

Antes de prender el horno, coloque la rejilla y bandeja de asar en la posición deseada. Después de precalentar el asador, centre la bandeja debajo del elemento de asar.

Horno eléctrico

#5 Use esta posición de rejilla cuando asa filetes de res, hamburguesas de carne molida y chuletas de cordero con un grosor de 1 pulgada o menos. Además, úselo cuando quiera dorar alimentos.

#4 Use esta posición de rejilla cuando ase carnes con un grosor de 1-1/8 pulgada o más, pescado, aves, chuletas de puerco, filetes de jamón con un grosor de 1 pulgada o más.

#3 Use esta rejilla cuando asa pollo en cuartos o mitades.

Utensilios

- ▲ Se incluye la bandeja de asar de esmalte de porcelana de dos piezas con la estufa. NO forre la rejilla ranurada (superficie) con papel de aluminio.
- ▲ Use moldes de metal o de vidrio cerámico cuando quiera dorar guisados, platillos principales o pan
- ▲ NO use vidrio refractario o cerámica. Este tipo de material de vidrio no puede resistir el calor intenso del elemento de asar.

ASAR CON UN TERMÓMETRO REGULAR PARA CARNE

Para determinar con precisión el grado del término para un filete grueso o una chuleta (al menos con un grosor de 1-½"), use un termómetro regular para carne. Inserte la punta del termómetro en el costado de la carne a la altura del centro del filete.

Para filetes con término de vuelta y vuelta, ase el primer lado a 90°F. Para filetes de término medio o bien cocido, ase el primer lado a una temperatura de 100°F. Voltee la carne y cueza el otro lado a la temperatura interna deseada.

NOTA:
Es imposible usar el horno y el asador al mismo tiempo. Cuando uno de los dos está prendido no se puede prender el otro.

Ajustar el Asado o el Asado de Convección para el horno eléctrico

ASAR - Horno eléctrico

Solamente el elemento eléctrico superior se calienta en el modo de ASAR.

NOTA: Un buen asado requiere de la exposición constante a un fuerte calor intenso.

Para cambiar el horno al modo de asar o asar de convección

1. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada.
2. Cambie el selector al modo de ASAR.
3. Cambie la perilla de control del horno al modo de ASAR.
4. Espere hasta que se apague la luz de PRECALENTAR, después de aproximadamente tres (3) minutos.
5. Ponga los alimentos en el horno en la posición de rejilla deseada como se indica en la Página 30.
6. **La puerta del horno debe estar cerrada durante el ciclo de asar.**

▲ Su estufa profesional viene con una bandeja grande de asar de dos piezas. La rejilla ranurada permite que la grasa se caiga a la bandeja inferior, lejos del fuerte calor de los quemadores de asar, minimizando de esta forma las salpicaduras y la formación de humo.

Luz de calentamiento del horno

Se prende esta luz cuando el horno se calienta y se apaga cuando se alcanzó la temperatura prefijada. El ciclo continúa mientras se está en el modo de ASAR.

Ventilador de enfriamiento

Se prende el ventilador de enfriamiento en cuanto se prende el asador y permanece prendido hasta que se apaga el asador y la temperatura adentro del horno cae abajo de 325°F (160°C).

Nota: La luz interior siempre está prendida cuando se está usando el horno. También se puede prender la luz del horno cuando el horno está apagado, girando el selector de modo del horno a la posición de "LIGHT" (Luz).

Recomendaciones para asar y tostar

Todas las carnes son colocadas en la bandeja de asar que se incluye con la estufa.

Alimento	No. rejilla	Modo del horno	Controlar ajuste de la temp. (F.)	Tiempo aproximado de cocinar	Instrucciones y consejos especiales
Res Hamb. de carne molida 1/2" grueso (4 oz.) [3/4" grueso (6-8 oz.)]	5	**ASAR [ASAR DE CONVECC.]**	**ASAR [ASAR DE CONVECC.]**	15 a 20 minutos	Asar hasta que el centro deje de estar rosa
T-Bone Steak 1" grueso (1-1/2" grueso)	5	**ASAR** ASAR DE CONVECC.	**ASAR** ASAR DE CONVECC.	12 a 20 minutos	Tiempo depende del término de la carne
Filete falda	5	**ASAR**	**ASAR**	12 a 20 minutos	Vuelta y vuelta a Medio
Corazón de asado redondo	2	**HORNEAR**	325°	20 a 25 min/lb	Pequeños asados necesitan más min. por libra
Puerco Lomo asado	2	**HORNEAR**	325°	20 a 25 min/lb	Cocinar hasta que no hay jugo
Aves Pechugas de pollo sin hueso/pellejo	4	**ASAR**	**ASAR**	20 a 25 minutos	Cocinar hasta que no hay jugo
Muslos de pollo	4	**ASAR**	**ASAR**	25 a 30 minutos	Quitar pellejo, cocinar hasta que no hay jugo
Medio pollo	3	**ASAR**	**ASAR**	30 a 45 minutos	Voltear con pinzas
Rostizar pollo	2	**HORNEAR**	350°	75 a 90 minutos	Rostizar con relleno
Pavo	2	**HORNEAR**	325°	20 a 25 min/lb	Rostizar sin relleno

Autolimpiar el horno

HORNO ELÉCTRICO

El modo de autolimpieza de su nueva estufa incluye una autolimpieza pirolítica. Cuando se cambia al modo CLEAN (Limpieza), el horno alcanza una temperatura alta, aproximadamente de 830°F (443°C) que elimina los restos de comida y grasa.

Cuando el horno está en modo de Limpieza (clean), se pueden utilizar los quemadores de la parrilla y la plancha eléctrica. No se puede usar el asador de gas.

Es algo normal ver humo y/o una llama ocasional durante el ciclo de la autolimpieza, dependiendo del contenido y de la cantidad de suciedad que queda en el horno. Cuando persiste una llama, apague el horno y permita que se enfríe antes de abrir la puerta para limpiar los restos de comida con un trapo.

Al final del ciclo de Autolimpieza **(CLEAN)**, pueden quedar algunos residuos quemados o cenizas adentro del horno. Se trata de un depósito mineral que no se puede quemar o derretir. La cantidad de cenizas depende de qué tan sucio el horno estaba antes de limpiarlo. Es fácil quitar estos residuos, una vez que el horno se haya enfriado, usando una toalla de papel, esponja o trapo húmedo.

Limpie cualquier residuo de humo que quede en el bastidor delantero con Formula 409® o Fantastik®. Si quedan manchas, use un detergente líquido suave. La cantidad de manchas de humo está relacionada directamente a la cantidad de restos alimenticios que se quedaron adentro del horno al momento de la auto-limpieza. Limpie el horno frecuentemente.

Cuando se inicia otro ciclo de limpieza al final de un ciclo de limpieza y la temperatura del horno aún está arriba de 500° (260°C), el mensaje de limpiar en la pantalla LED comienza a parpadear para indicar que la estufa aún no se ha enfriado completamente después del primer ciclo. No se puede usar el horno hasta que la temperatura cae debajo de 500° (260°C) y hasta que se desbloquee la puerta del horno.

BLOQUEAR

Cuando comienza el ciclo de Limpieza (CLEAN), comienza también el ciclo del bloqueo automático de la puerta. Revise la puerta para confirmar que esté bloqueada. Usted puede detener el ciclo de autolimpieza seleccionando la posición OFF (Apagar). La luz indicadora de Limpieza (CLEANING) se apagará solamente después de que el horno se haya enfriado debajo de 500° (260°C), y el bloqueo automático de la puerta haya terminado su ciclo a la posición abierta.

Asegúrese que la puerta del horno esté bloqueada al comienzo del ciclo de autolimpieza.

ANTES DE AUTOLIMPIAR EL HORNO

- ✓ **Saque todos los utensilios y moldes.**
- ✓ **Saque las rejillas.**
- ✓ **Limpie el bastidor delantero del horno y los bordes exteriores de la puerta. Recoja derrames grandes y grasa.**
- ✓ **Asegúrese que los focos y las cubiertas de lentes estén en sus lugares.**
- ✓ **Prenda la campana arriba de la estufa y déjela prendida hasta que el horno haya terminado el ciclo de autolimpieza.**

Elimine charcos de grasa y cualquier suciedad suelta que se puede quitar fácilmente.

Elimine cualquier suciedad que esté afuera del área del sello de la puerta. Este aparato está diseñado para limpiar el interior del horno y la parte de la puerta que está adentro del horno. Los bordes exteriores de la puerta y la cavidad del horno no están adentro de la zona de limpieza. Limpie esta área con un trapo **ANTES DE AJUSTAR EL HORNO AL MODO DE AUTOLIMPIEZA.**

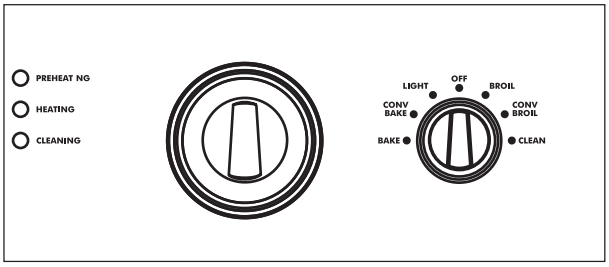
NOTA: Durante el primer ciclo de autolimpieza, retire animales pequeños y pájaros de la cocina y de las áreas cercanas. Abra una ventana cercana para una ventilación adicional.

Autolimpiar el horno

Para ajustar la autolimpieza

1. **Seleccione CLEAN (Limpieza) usando el selector.**
2. **Cambie la perilla de control de horno a la posición CLEAN.**
   - ▲ Se prende el ventilador de enfriamiento.
   - ▲ Se ilumina PRECALENTAR, CALENTAR y LIMPIAR (PREHEATING, HEATING, y CLEANING) y se prende..
   - ▲ El proceso del cierre de la puerta necesita aproximadamente 60 segundos, después de los cuales la puerta está bloqueada. Revise para estar seguro que la puerta esté cerrada.

DP304
PARILLAS DE CONTROL DEL HORNO



Al final del ciclo de limpieza

El ciclo de limpieza dura entre 4 a 5 horas para terminar. Cuando termina el ciclo se apagan la luz **HEATING** (Calentar) y la luz **CLEANING** (Limpiar). No cambie el selector o la perilla de control del horno a la posición **OFF** (Apagar) hasta que el bloqueo automático esté en la posición abierta.

1. Seleccione **OFF** (Apagar) usando el selector.
   - ▲ El pestillo de la puerta se abre automáticamente cuando el horno está a una temperatura inferior de los 500° (260°C) y el bloqueo automático de la puerta termina su ciclo de 60 segundos a la posición abierta.
   - ▲ Se apaga el ventilador de enfriamiento cuando la temperatura del horno cae abajo de 325° (163°C).
2. **Cambie la perilla de control del horno a la posición OFF (Apagar).**

⚠ PRECAUCIÓN

El interior del horno aún va a estar a temperaturas de hornear cuando el bloqueo automático cambia a la posición abierta y se puede abrir la puerta del horno.

Consejos para la limpieza

1. El acabado de esmalte de porcelana es resistente a ácidos, pero no está a prueba de ácidos. Derrames de alimentos acídicos, tal como jugos cítricos, jitomates, ruibarbo, vinagre, alcohol o leche deben ser eliminados de inmediato y no se debe permitir que sean horneados sobre la porcelana durante el siguiente uso.
2. Saque las rejillas del horno. Vea rejillas, en las recomendaciones de limpieza de la estufa, página 37.
3. No es necesario limpiar los elementos de calentamiento en el horno; los elementos se limpian solos cuando se usa el horno. Ambos elementos están permanentemente conectados. No es necesario limpiar el escudo del asador arriba del elemento de asar.

Limpieza de la estufa

CUANDO LIMPIA ESTA ESTUFA:

⚠ PRECAUCIÓN

Evite limpiar la estufa mientras está caliente.

1. Use la limpieza más suave que limpia de manera eficiente y eficaz. Algunos detergentes del mismo tipo son más abrasivos que otros. Úselo primero en un área pequeña.
2. Siempre frote los acabados metálicos en la dirección de las líneas de pulido para mayor efectividad y evite dañar la superficie.
3. Use solamente trapos limpios suaves, esponjas, toallas de papel, cepillos fibrosos, esponjillas de plástico, no metálicas o de fibra metálica para limpiar y estropajar, como se recomienda en la tabla.
4. Se puede limpiar cualquier parte de este aparato con agua jabonosa caliente. Cuando se necesita enjuagar, hágalo a conciencia.
5. Siempre seque de inmediato para evitar las marcas de agua.

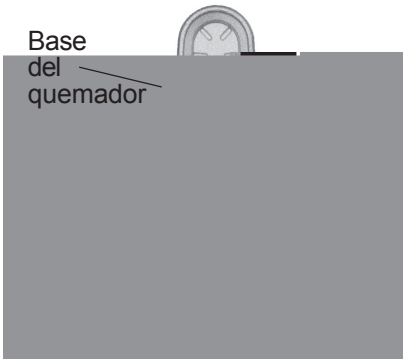
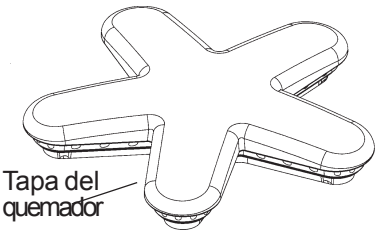
NOMBRES DE MARCAS

El uso de nombres de marcas es solamente para indicar un tipo de detergente. Esto no constituye ninguna promoción. La omisión del nombre de alguna marca no implica su aptitud o insuficiencia. Muchos productos son regionales y se pueden encontrar en los mercados locales.

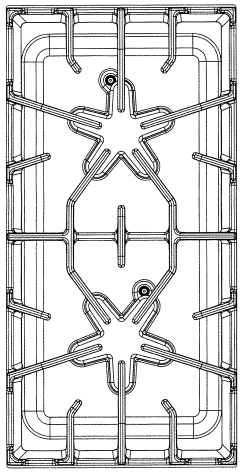
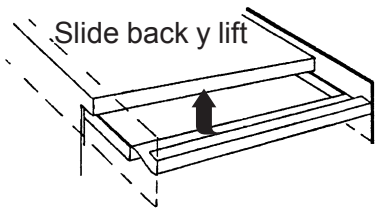
Es imprescindible usar todos los productos rigurosamente conforme a las instrucciones en el empaque.

La siguiente tabla da indicaciones para limpiar esta estufa.

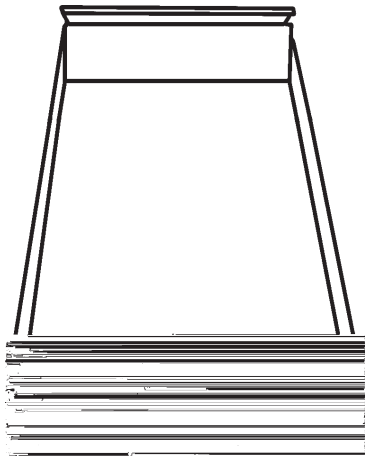
RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA

Parte / Material	Detergentes Sugeridos	Indicaciones Importantes
Base del quemador de bronce y tapa de hierro   **Componentes del quemador de estrella**	• Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar bien. • Detergentes poco abrasivos: Bon Ami®, Limpiador para aluminio y acero inoxidable Cameo®, Pulido de bronce para todo propósito Wright's®. • Detergentes líquidos: Kleen King®. • Cepillo de dientes duros de cerda de nylón para limpiar los orificios de los puertos • Volver a ensamblar como se muestra. Asegurarse que la tapa del quemador quede asentada sobre la base.	• No rayar los orificios de los puertos de la tapa del quemador.
Perillas de control / Plástico **Anillos** / Cromo Vea la guía para identificar y localizar perillas en la Página 10.	• Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar de inmediato.	• No remojar las perillas. • No forzar las perillas sobre el eje de la válvula equivocada

Recomendaciones de Limpieza

Parte / Material	Detergentes Sugeridos	Indicaciones Importantes
Acabado exterior /Consola trasera de protección de Acero Inoxidable	• Detergentes no abrasivos: Agua caliente y detergente, amoníaco, Fantastic®, Formula 409®. Enjuagar y secar de inmediato. • Pulido: Stainless Steel Magic® para proteger el acabado de manchas y picaduras; realza la apariencia. • Manchas de agua dura: Vinagre casero. • Detergentes poco abrasivos: Detergente para acero inoxidable y aluminio Siege, Detergente líquido para acero inoxidable Kleen King®. • Decoloración térmica: Cameo®, Barkeepers Friend®, Zud®. Pulido de bronce para todo propósito Wright's®.	• El acero inoxidable resiste muchas manchas de alimentos y picaduras, siempre y cuando la superficie es mantenida limpia y protegida. • Nunca permita que manchas de alimentos o de sal permanezcan mucho tiempo sobre acero inoxidable. • Frotar ligeramente en la dirección de las líneas de pulido • Cloro y compuestos de cloro en algunos detergentes son corrosivos para el acero inoxidable. Revise los ingredientes en la etiqueta.
Rejillas: /Esmalte de porcelana sobre hierro fundido 	• Detergentes no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409®. Enjuagar y secar de inmediato. • Detergentes poco abrasivos: Bon Ami® y Soft Scrub®. • Detergentes abrasivos para suciedad persistente: esponjillas de fibra metálica con jabón. • Lestoil® u otro desengrasador.	• Las rejillas son pesadas; tener cuidado cuando las levanta. Ponerlos sobre una superficie protegida. • Ampollas/grietas/astillas son comunes debido a las extremas temperaturas en los dedos de las rejillas y los cambios rápidos de las temperaturas. • Derrames ácidos y de azúcar echan a perder el esmalte. Quitarla suciedad de inmediato. • Detergentes abrasivos usados con mucha frecuencia pueden dañar el esmalte con el tiempo.
Colector de grasa del asador o plancha/ Aluminio cubierto de titanio 	• Limpie el colector después de cada uso. • Se puede lavar en la lavavajillas. • Lavar en agua caliente con detergente; enjuagar y secar. • Suciedad persistente: Soft Scrub®	• Vaciar el colector después de cada uso. • Quitar el colector después de que la grasa se haya enfriado. Tener cuidado de no llenarlo demasiado para no tirar la grasa cuando inclina el colector.

Recomendaciones de Limpieza

Parte / Material	Detergentes Sugeridos	Indicaciones Importantes
Asador o Plancha/superficie de titanio 	• Quitar el colector y tirar la grasa en un contenedor resistente a grasas para su eliminación. Lavar el colector con agua jabonosa caliente o en la lavavajillas. Limpiar la superficie del asador o de la plancha con agua jabonosa tibia y enjuagar con agua tibia. Secar con un trapo suave. • Cuando partículas de alimentos están pegadas a la bandeja del asador o de la plancha, quitarlas con un detergente poco abrasivo como Soft Scrub®. • Se puede lavar en la lavavajillas.	• Nunca se debe lavar un asador o una plancha caliente con agua fría. Esto puede deformar o romper la bandeja de aluminio. • No se debe limpiar ninguna parte del asador o de la plancha en un horno de auto-limpieza.
Encendedores/Cerámica	• Usar un hisopo de algodón humedecido con agua, Formula 409® o Fantastic®.	• No use herramientas filosas para raspar los encendedores. Son frágiles. Si se daña un encendedor, tal vez ya no puede prender el quemador.
Bandejas para derrames superficiales/Acero Inoxidable	• Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar bien. • Formula 409® o Fantastic®. Limpiar el rocio de inmediato o aplicar el detergente primero a una toalla de papel y luego limpiar el derrame. • Detergentes poco abrasivos: Cameo®, Zud®, Barkeepers Friend®. Detergentes líquidos: Kleen King®, Detergente para acero inoxidable y aluminio Siege, Pulido de bronce para todo propósito Wright's®. Aplicar con cuidado.	• Derrames ácidos y de azúcar echan a perder el esmalte. Quitar la suciedad de inmediato. • Detergentes abrasivos usados con mucha frecuencia pueden dañar el esmalte con el tiempo.
Molduras (Ubicadas entre las bandejas para derrames de acero inoxidable: se unen a las bandejas para derrames.)	• Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar bien. • Formula 409® o Fantastic®. Limpiar el rocio de inmediato o aplicar el detergente primero a una toalla de papel y luego limpiar la suciedad.	• El exceso de los detergentes líquidos que son aplicados con rociadores pueden dejar una sombra de contorno. Si deja que se seque, puede dejar un contorno permanente.

Recomendaciones de Limpieza

Parte/Material	Detergentes/Indicaciones
Rejilla / fondo de la bandeja de asar **Esmalte de Porcelana**	**NO LIMPIAR EN UN HORNO DE AUTOLIMPIEZA** Para aflojar restos alimentos muy pegados, rociar la rejilla vacía caliente con detergente en polvo de lavandería o con detergente líquido y tapar con toallas húmedas de papel. Dejar reposar. **Agua jabonosa caliente.** • Lavar, enjuagar bien y secar. **Detergentes:** Soft Scrub®. • Aplicar con una esponja o un trapo húmedo conforme a las indicaciones del fabricante. Enjuagar y secar. **Detergentes en polvo:** Bon-ami®, Comet®, Ajax®. • Aplicar con una esponja o un trapo húmedo conforme a las indicaciones del fabricante. Frotar ligeramente, puede rayar la superficie. Enjuagar bien y secar. **Esponjillas de fibra metálica con jabón:** S.O.S®, Brillo®. • Humedecer la esponjilla, frotar ligeramente, puede rayar la superficie. Enjuagar bien y secar.
Cavidad Esmalte de porcelana sobre acero	El esmalte de porcelana resiste ácidos pero no está totalmente a prueba de ácidos. Alimentos acídicos como jugos cítricos, jitomates, ruibarbovinagre, alcohol o leche deben ser limpiados de inmediato y no se les debe permitir que se peguen a la porcelana durante el siguiente uso. Con el tiempo se puede agrietar la porcelana (aparecen líneas finas). Esto no afectará el desempeño o funcionamiento del horno. **VEA LAS INSTRUCCIONES PARA LA AUTOLIMPIEZA, páginas 31 y 32**

Recomendaciones de Limpieza

Parte/Material	Detergentes/Indicaciones
Bastidor delantero Acero inoxidable	Vea la consola trasera de protección, página 34.
Rejillas y guías del horno Niquelado	**Agua jabonosa caliente.** • Lavar, enjuagar bien y secar. **Detergentes:** Soft Scrub®. • Aplicar con una esponja o un trapo húmedo conforme a las indicaciones del fabricante. Enjuagar y secar. **Detergentes en polvo:** Bon-ami®, Comet®, Ajax®. • Aplicar con una esponja o un trapo húmedo conforme a las indicaciones del fabricante. Frotar ligeramente. Enjuagar bien y secar. **Esponjillas de fibra metálica con jabón:** S.O.S®, Brillo®. • Humedecer la esponjilla, enjuagar bien y secar. **Detergentes abrasivos:** Easy Off®Oven Cleaner (Detergente para horno). **NOTA:** Algunos detergentes comerciales para horno causan una decoloración y un oscurecimiento. Hacer pruebas en una parte pequeña de la rejilla y verificar si hay decoloración antes de limpiar toda la rejilla. • Aplicar una capa generosa. Dejar reposar por 10 a 15 minutos. Enjuagar bien y secar. Si las rejillas no se deslizan fácilmente después de la limpieza, humedecer una toalla de papel con una pequeña cantidad de aceite comestible y frotarlo ligeramente sobre los rieles laterales.
Exterior, Bastidor, Manija Acero inoxidable	Mantener alejado detergentes y agua de las aberturas de ventilación en las puertas. Si entra agua o detergente puede rayar el vidrio interior. Vea la consola trasera de protección, acero inoxidable, Página 34.
Interior Esmalte de porcelana	Vea Cavidad del horno, Página 36.
Sello Empaque de la puerta	Detergentes generales para cocina: Formula 409®, Fantastik®. • Aplicar con rociador y secar con un trapo. No frotar. No mover, quitar o dañar la malla.

Mantenimiento hecho por usted mismo

REEMPLAZAR UN FOCO DE LUZ EN EL HORNO

Reemplace solamente con un foco de halógeno de 10 watts diseñado para el uso en hornos. NO use un foco de luz estándar en ningún horno o algún foco que tenga más de 10 watts.

PARA REEMPLAZAR EL FOCO DE LUZ

1. Asegúrese que el selector de modo del horno esté en la posición OFF (la luz del horno está apagada).
2. Quite la cubierta de la luz.
3. Quite el foco quemado. Reemplácelo solamente con un foco de halógeno de 10 watts para uso en hornos. No toque el foco con los dedos grasosos. Siga las instrucciones del fabricante del foco.
4. Reemplace la cubierta. (Vea la Precaución).

⚠ PRECAUCIÓN:

Antes de reemplazar el foco de luz, asegúrese que el interruptor de la luz del horno está en la posición de apagado. Permita que se enfríen completamente el foco y la cubierta antes de tocarlos. Si se rompe el vidrio del foco en la base, cambie el cortacircuitos a la posición de OFF (Apagado) antes de tratar de sacar el foco de la base del portalámparas.

FALLA DE ELECTRICIDAD

En el caso de una falla de electricidad se pueden encender solamente los quemadores estándar manualmente. Es necesario prender cada quemador estándar individualmente.

Si se está usando la parrilla de la estufa cuando ocurre la falla de luz, gire todas las perillas de control de los quemadores a la posición **OFF** (Apagado). Luego, puede encender los quemadores estándar con un cerillo prendido cerca de los puertos y girando la perilla de control a la posición . Espere hasta que la llama envuelva toda la tapa del quemador antes de ajustar la llama a la altura deseada.

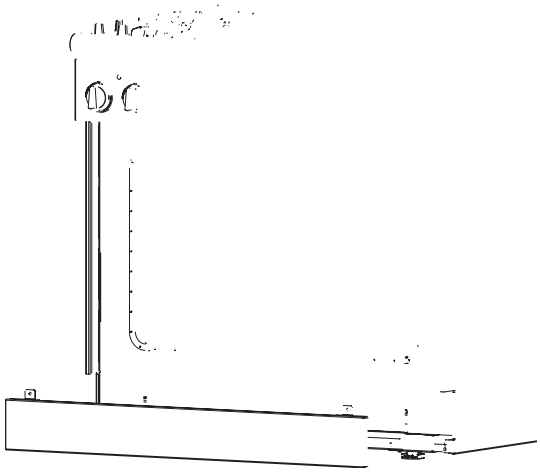
No se puede usar los dos quemadores ExtraLow® en el lado izquierdo durante una falla de electricidad. Asegúrese de apagarlos en caso de una falla de luz porque no se pueden volver a encender hasta que se cambien las perillas de control a la posición OFF (Apagar) y luego se vuelven a prender. Vea “Qué hacer cuando huele a gas”, adentro de la portada.

Si usted experimenta baja presión de gas, contacte a su proveedor de gas.

CHISPAS INTERMITENTES O CONSTANTES DEL ENCENDEDOR

Chispas intermitentes o constantes de los quemadores sellados de gas pueden ser el resultado de una cantidad de condiciones preventibles. Elimine estas condiciones como se indica en la tabla.

SÍNTOMA	CAUSA	REMEDIO
Chispas intermitentes	• Encendedor sucio o húmedo.	• Secar o limpiar bien el encendedor.
	• Puertos del quemador tapados.	• Limpiar puertos en la tapa del quemador con un alambre, una aguja o un clip enderezado.
Más de cuatro clics del encendedor antes de prender	• La tapa del quemador no cabe en la base del quemador.	• Alinear la tapa del quemador sobre la base del quemador.
Chispas constantes	• Estufa está mal aterrizada.	• Consultar instrucciones de instalación Contratar a un eléctrico calificado para poner la estufa a tierra.
	• Alimentación eléctrica está mal polarizada.	• Consultar instrucciones de instalación Contratar a un eléctrico calificado para poner la estufa a tierra.



DECLARATORIA DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Thermador

Lo que esta garantía cubre y para quienes aplica: Las garantías ofrecidas por BSH Home Appliances "Thermador" en esta Declaratoria de Garantía Limitada aplican sólo al ("Producto") de Thermador que usted compró, el primer usuario comprador, siempre y cuando el Producto fue adquirido (1) para su uso casero normal (no comercial) y que en realidad ha sido utilizado siempre para propósitos domésticos normales; (2) nuevo en la tienda (no un equipo de exhibición, tal como es, o un modelo previamente devuelto) y no para la reventa o uso comercial; y (3) en los Estados Unidos o Canadá y que se encuentra en el país de la compra. Las garantías declaradas aquí aplican sólo al primer usuario comprador del Producto y no se pueden transferir.

Asegúrese por favor de devolver su tarjeta de registro; aunque no es necesario para efectuar la cobertura de la garantía, es la mejor manera para Thermador de notificarle a usted en el caso poco probable de un aviso de seguridad o una devolución del producto.

Cuánto dura la garantía: Thermador garantiza que el Producto está libre de defectos en materiales y mano de obra por un período de trescientos sesenta (360) días a partir de la fecha de compra. El tiempo mencionado arriba comienza a ejecutarse a partir de la fecha de compra y no se puede detener, estar sujeto a derechos, extender o suspender por ningún motivo.

Reparación/reemplazo como su único remedio: Durante el período de garantía, Thermador o uno de sus centros de servicio autorizados va a reparar su Producto sin costo alguno para usted (sujeto a ciertas limitaciones mencionadas aquí), si su Producto resulta defectuoso en materiales y fabricación. Si se hicieron intentos razonables para reparar el Producto sin éxito, entonces Thermador va a reemplazar su Producto (modelos más actuales pueden estar disponibles para usted, a discreción exclusiva de Thermador, con un cargo adicional). Todas las partes reemplazadas y/o reparadas asumirán la identidad de la parte original para los propósitos de esta garantía y esta garantía no se puede extender con respecto a tales partes. La única responsabilidad de Thermador bajo esta garantía es reparar el Producto defectuoso de fábrica usando un proveedor de servicio autorizado por Thermador durante horarios normales de trabajo. Por cuestión de seguridad y daños al producto, Thermador recomienda altamente que usted mismo no intente de reparar el Producto o de usar un centro de servicio no autorizado; Thermador no será responsable de reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio no autorizado. Si usted elige a alguien diferente que un proveedor de servicio autorizado para trabajar con su Producto, ESTA GARANTÍA PERDERÁ AUTOMÁTICAMENTE SU VALIDEZ. Proveedores de servicio autorizados son aquellas personas o empresas que han sido entrenados especialmente en productos de Thermador y quienes tienen, en opinión de Thermador, una excelente reputación para dar servicio al cliente y ofrecer servicios técnicos de gran calidad (Se trata de entidades independientes y *no* de agentes, socios, afiliados o representantes de Thermador). Thermador no será responsable para el Producto si está ubicado en un área remota (más de 100 millas (160 kilómetros) de un proveedor de servicio autorizado) o si está en un entorno o ambiente inaccesible, peligroso, amenazador o traicionero; en cualquier caso, si usted lo solicita, Thermador aún así pagaría la mano de obra y las partes y enviaría las partes al proveedor de servicio autorizado más cercano, pero usted tendría toda la responsabilidad de viajar y enfrentar los gastos especiales generados por la empresa de servicio, suponiendo que ésta acepta la visita para dar el servicio.

Producto fuera de garantía: Thermador no está obligado por la ley o de otra forma, de proporcionarle a usted alguna concesión, incluyendo reparaciones, prorratas, o el reemplazo del Producto, una vez que esta garantía haya llegado a su vencimiento.

Exclusiones de la garantía: La cobertura de la garantía que se describe aquí excluye todos los defectos o daños que no son la responsabilidad directa de Thermador, incluyendo sin limitación, uno o más de los siguientes puntos: (1) el uso del Producto en un modo diferente de su uso normal, usual e intencionado (incluyendo sin limitación cualquier forma de uso comercial, el uso o almacenamiento de un producto para interiores en el exterior, el uso del Producto junto con naves marítimas o aéreas); (2) el mal comportamiento intencional de cualquier parte, negligencia, mal uso, abuso, accidentes, descuido, operación incorrecta, falta de mantenimiento, instalación incorrecta o negligente, manipulación, falta de observar las instrucciones de operación, mal manejo, servicio no autorizado (incluyendo "arreglos" hechos por usted mismo o explorar el funcionamiento interno del aparato); (4) ajustes o alteraciones o modificaciones de cualquier tipo, (5) la falta de cumplir con los códigos, regulaciones o leyes eléctricas y/o de construcción estatales, locales y municipales que pueden aplicar, incluyendo la falta de instalar el producto conforme a los códigos y las regulaciones locales de fuego y construcción; (6) el desgaste normal, derrames de alimentos o líquidos, acumulaciones de grasa u otras substancias acumuladas sobre, en o alrededor del Producto y (7) fuerzas y factores externos, elementales y ambientales, incluyendo sin limitación, lluvia, viento, arena, inundaciones, fuegos, deslizamiento de lodo, temperaturas bajo cero, exceso de humedad o exposición extendida a humedad, relámpagos, sobretensiones, fallas estructurales alrededor del aparato y casos fortuitos. Por ningún motivo Thermador será responsable de daños a la propiedad cercana al aparato, incluyendo gabinetes, pisos, techos y otras estructuras u objetos que rodean el Producto. También se excluyen de esta garantía raspaduras, hendiduras, abolladuras ligeras y daños cosméticos en superficies externas y partes expuestas; Productos donde se alteró, se desfiguró o se quitó el número de serie; visitas de servicio para enseñarle como usar el Producto, o visitas donde no hay nada malo con el Producto; la corrección de problemas de la instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y entorno para el producto, incluyendo todas las instalaciones eléctricas, hidráulicas u otras conexiones, para una cimentación/pisos adecuados y para alteraciones incluyendo sin limitación gabinetes, paredes, pisos, estantes, etc.); y para poner o reemplazar cortacircuitos o fusibles. **AL GRADO PERMITIDO POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS REMEDIOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, SIN IMPORTAR SI LA RECLAMACIÓN SURGE EN CONTRATO O AGRAVIO (INCLUYENDO LA RESPONSABILIDAD ESTRICTA, O NEGLIGENCIA). ESTA GARANTÍA SUSTITUYE TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA POR LA LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA ALGÚN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁ EFECTIVA SOLAMENTE POR EL PERÍODO EFECTIVO EXPRESADO EN ESTA GARANTÍA. BAJO NINGÚN MOTIVO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENCIALES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, LA "PÉRDIDA DE NEGOCIO" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS, O GASTOS, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN EL TIEMPO AUSENTE DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN EN EXCESO DE LOS DAÑOS DIRECTOS QUE FUERON CAUSADOS DEFINITIVAMENTE POR THERMADOR, O DE OTRA FORMA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES, Y ALGUNOS ESTADOS TAMPOCO PERMITEN LIMITAR LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE TIEMPO DE UNA GARANTÍA IMPLICADA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS ARRIBA TAL VEZ NO APLICAN PARA USTED. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS ESPECÍFICOS, Y USTED PUEDE TENER TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.** Ningún intento de alterar, modificar o enmendar esta garantía será efectivo a menos que haya sido autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Cómo obtener el servicio de garantía: Para obtener el servicio de garantía para su producto, llame al centro de servicio autorizado de Thermador más cercano [800-735-4328].

BSH Home Appliances- 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 / 800-735-4328

Specifications are for planning purposes only. Refer to installation instructions and consult your countertop supplier prior to making counter opening. Consult with a heating and ventilating engineer for your specific ventilation requirements. For the most detailed information, refer to installation instructions accompanying product or write Thermador indicating model number.

We reserve the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. Thermador is not responsible for products which are transported from the U.S. for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer.

Les spécifications ne sont fournies qu'à titre prévisionnel. Consultez les instructions d'installation et le fournisseur de votre aire de travail avant de le modifier. Consultez un entrepreneur en chauffage et en climatisation pour vos conditions spécifiques de ventilation. Pour une information plus détaillée, reportez-vous aux instructions d'installation jointes au produit ou bien écrivez à Thermador en indiquant le numéro du modèle.

Nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques ou le design sans préavis. Certains modèles sont approuvés pour le Canada. Thermador n'est pas responsable des produits transportés des États-Unis pour être utilisés au Canada. Veuillez vous renseigner auprès de votre distributeur ou détaillant canadien.

Las especificaciones son exclusivamente para propósitos de planeación. Consulte las instrucciones de instalación y a su proveedor de cubiertas antes de hacer los recortes en la cubierta. Consulte a un ingeniero de calefacción y ventilación para determinar sus requerimientos específicos de ventilación. Para la información más detallada, consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con el producto o escriba a Thermador indicando el número de modelo.

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones o el diseño sin previo aviso. Algunos modelos están certificados para ser usados en Canadá. Thermador no es responsable de productos que son transportados desde los Estados Unidos para ser utilizados en Canadá. Consulte a su distribuidor local en Canadá

Thermador® | An American Icon™

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 USA • 1(800) 735-4328
ECO 5U00KW • 9000059938 Rev. B • © 2005 BSH Home Appliances Corp. • Litho in U.S.A. 10/05